

Čokoládový fondant

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Hořká čokoláda 200 g
- Cukr moučkový 150 g
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 70 g
- Máslo 50 g
- Tuk na vymazání formiček 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Hořkou čokoládu nalámeme do skleněné misky, přidáme máslo a ve vodní lázni roztavíme. Poté sundáme ze sporáku, necháme čokoládu lehce zchladnout, aby se nám nesrazila vajíčka a postupně přimícháváme jedno vejce po druhém, přidáme moučkový cukr a postupně vmícháváme hladkou mouku. Vše vymícháme do hladka. Těsto vlijeme do tukem vymazaného pekáče na muffiny a pečeme asi 20 minut v troubě předehřáté na 210°C.

Podáváme ještě horké, posypané moučkovým cukrem, nebo s přelivem z lesního ovoce.

Fondant musí být uvnitř ještě tekutý.

Poznámka:

Horkovzdušná trouba - pečení 15 minut při 180°C. Vždy záleží na dané troubě.