

Čokoládový fondán

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 180 g
- Hořká čokoláda 200 g
- Žloutek 4 ks
- Vejce 4 ks
- Cukr krupice 200 g
- Hladká mouka 180 g
- **Na vymazání formiček:**
- Máslo 3 lžíce
- Kakaový prášek 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo rozpustíme v míse ve vodní lázni společně s hořkou čokoládou. Necháme lehce zchladnout. 4 žloutky a 4 celá nevařená vejce vyšleháme spolu s cukrem a poté opatrně spojíme s čokoládou a poté vmícháme hladkou mouku.

Hmotu vlijeme do formiček vymazaných máslem a vysypaných kakaovým práškem. Pečeme 10 minut při 180°C. Po upečení počkáme asi 1 minutu a poté vyklopíme na talíř. Podáváme se zakysanou

smetanou a čerstvým ovocem.