

Fondant

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 100 g
- Tabulka kvalitní hořké čokolády 1 ks
- Hrubá mouka 2 lžíce
- Hladká mouka 120 g
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Hladkou mouku prosejeme do misky společně s cukrem a soli. Vše promícháme. Ve vodní lázni rozejdeme máslo s čokoládou a nalijeme k mouce. Důkladně promícháme a přidáme vejce. Do máslem vymazaných a hrubou moukou vysypaných mističek nalijeme vzniklou směs. Troubu rozejdeme na 180 stupňů a pečeme asi 10 minut tak, aby směs zůstala uvnitř tekutá, ale na povrchu upečená.