Sjokoladefondant



Ingredienser

6 store egg
180 g sukker
180 g smør
200 g mørk sjokolade
100 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret. Ta kjelen av platen og ha i opphakket sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn. Rør sjokoladeblandingen deretter i eggedosisen (bruk en stålvisp). Rør til slutt inn hvetemelet.

Porsjonsformene du bruker må smøret og meles godt før de fylles 3/4 fulle med sjokoladedeigen (se tips).

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 8-10 min. Vær ekstremt nøye med steketiden! Overflaten på kakene skal være stekt, men kakene skal fortsatt være helt ustekt inni. La kakene stå noen minutter i formene før de forsiktig hvelves over på en tallerken. Serveres varme sammen med bær, frukt og gjerne litt iskrem.

Tips

Bruk som helst sjokolade med 70% kakaoinnhold. Alternativt kan du bruke Dronningsjokolade.

Du kan bruke porsjonsformer av keramikk (ramekinformer eller små suffléformer) eller engangsformer av aluminium. Du kan også bruke store, amerikanske muffinsformer av tykt papir.

Synes du det er vanskelig å hvelve kakene ut av formene, kan de også serveres direkte fra formen.

Det går an å fryse formene som er fylt med ustekt deig. Kakene settes da frosne i stekeovnen og stekes i ca 12 min.

Se også oppskrift på "Flytende sjokoladekake i kopp" og "Chocolate Lava Cake".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladefondant