Det søte liv...

Chocolate Fondant



Ingredienser

250 g smør
250 g sukker
300 g mørk sjokolade (minst 70% kakaoinnhold)
170 g hvetemel
8 egg

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sukker og sjokolade oppdelt i biter. La dette smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn. Bland så i hvetemelet og rør deretter inn ett egg om gangen, så du får en blank og tykk sjokoladedeig.

Fordel sjokoladedeigen i store, amerikanske papirmuffinsformer (disse er praktiske fordi man lett kan rive dem av kakene når de flyttes over på tallerkener). Formene skal være ca 3/4 fulle. Du kan også bruke ildfaste porsjonsformer eller krus/kopper som tåler varme.

Stekes midt i ovnen ved 200°C til kakene akkurat har fått skorpe utenpå, men er helt flytende inni. Dette tar ca 10 min. IKKE MER - Hele poenget er at kakene skal være flytende inni!

Avkjøl kakene i noen minutter før de forsiktig flyttes over på tallerkener - eller spises med skje rett fra formene;-)

Tips

Dette er en nokså stor porsjon som egner seg godt dersom du skal ha selskap. Litt avhengig av størrelsen på formene får du ca 12 stk av denne oppskriften. Det er selvsagt intet i veien for å halvere oppskriften!

Du kan gjerne lage deigen i forveien og helle i formene, og så sette disse klare i kjøleskapet. Dermed kan du steke sjokoladefondantene rett før servering, og kakene blir varme, nystekte og perfekte!

Det finnes ulike varianter av denne oppskriften. På detsoteliv.no kan du finne lignende oppskrift på "Sjokoladefondant", "Chocolate Lava Cake" og "Flytende sjokoladekake i kopp".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolate-fondant