Sjokoladefondant med Baileys



Ingredienser

200 g smør
200 g mørk sjokolade (minst 70% kakaoinnhold)
4 egg
4 eggeplommer
200 g sukker
8 ss (120 ml) Baileys
200 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett oppdelt sjokolade og rør til sjokoladen har smeltet. Pisk egg, eggeplommer og sukker godt sammen med en stålvisp. Tilsett sjokoladesmøret og pisk videre til du får en glatt og blank sjokolademasse. Rør i Baileys og til slutt hvetemelet.

Smør store muffinsformer av papir eller porselensformer (ramekinformer, se bildet). Fyll deigen i formene så de blir 3/4 fulle.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min. Steketiden varierer litt med ovn og størrelse på formene. Sjekk testkaken når det nærmer seg slutten av steketiden (se tips).

Spises varme og nystekte, enten rett fra formen eller hvelvet over på tallerken.

Tips

Sjokoladefondant egner seg ypperlig til selskaper fordi deigen kan gjøres klar lenge i forveien. Fylte former med rå deig kan enten oppbevares i kjøleskapet eller fryses. Kakene stekes så etter middagen, mens gjestene venter på desserten. Dermed er sjokoladefondantene helt varme og nystekte og på sitt beste når de serveres! Resultatet blir alltid perfekt! Eneste blemme som kan skje er at kakene steker for lenge og dermed ikke blir skikkelig flytende inni. De må likevel stekes lenge nok til at det danner seg fast kake på toppen og i kantene. Dette er grunnen til at denne oppskriften, som er beregnet på 8 personer, legger opp til 1 testkake i tillegg. Testkaken kan du ta ut av ovnen og sjekke konsistensen på når du tror det nærmer seg passe steketid.

Skulle du få kaker til overs, kan disse oppbevares i kjøleskapet. Kakene vil stivne når de er kalde (fordi både smøret og sjokoladen i deigen da blir hardt), men kakene blir flytende igjen om de varmes opp i noen minutter i mikro eller ovnen.

Det er ikke noe i veien for å halvere oppskriften hvis du vil lage færre kaker.

Vil du variere, kan du bytte ut Baileys med kaffelikørene Tia Maria eller Kahlua.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladefondant-med-baileys