Det søte liv...

Espresso Fondant

Ingredienser



60 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
60 g smør
0,5 ss espressopulver
1 egg
1 eggeplomme
2 ss sukker
1 ss hvetemel

Til espressokoppene:
litt smør og litt kakao

Fremgangsmåte

Smelt smør i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade og espressopulver. La dette smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egget, eggeplommen og sukker i en liten bolle med elektrisk håndmikser i 3-5 min, til tykk eggedosis. Vend i sjokoladeblandingen og til slutt melet.

Smør 2 - 4 espressokopper med litt smør (antall avhenger av hvor små kopper du bruker). Ha en liten teskje kakao i hver kopp og beveg koppen slik at kakaoen fester seg langs kantene. Tøm ut kakaorestene og fordel deigen i koppene.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 8-12 min (se tips). Kakene skal ha fast overflate, men være flytende inni.

Serveres varme og nystekte sammen med vaniljeis og kjærlighet!

Tips

Det er viktig å ikke steke kakene for lenge. Steketiden kan variere litt med type ovn og hvordan kopper du bruker, så følg med. Jeg brukte denne gangen nokså små espressokopper. Jeg fikk da 4 stk små kaker som bare trengte 7-8 min steketid, men med litt større espressokopper vil du måtte øke med et par minutter til.

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

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