Det søte liv...

Valrhona Fondant med tropisk frukt



Ingredienser

Sjokoladefondant:
125 g smør
200 g Valrhona sjokolade (70%)
100 g sukker
2 store egg
2 eggeplommer
25 g hvetemel

Tropiske frukter i sirupslake:
0,5 dl vann
2 ts sukker
2 ts flytende honning
2 ts lønnesirup
- -
physalis
granateplekjerner
mango

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn. Rør i sukkeret så også dette smelter. Tilsett så egg og eggeplommer, en etter en, og rør godt mellom hver gang, så røren blir blank og glatt. Vend i melet til slutt.

Spray 4 ramekinformer med formfett og mel dem på innsiden (dette er viktig for at kakene skal kunne hvelves ut av formene når de er stekt). Fordel deigen i formene.

Sett formene så i kjøleskapet i minst 2 timer (og gjerne over natten). Dette gjør at kakedeigen blir kald og tykk, noe som er viktig for å få den rette konsistensen på kakene ved stekingen.

Imens kan du lage klar den tropiske frukten som kaken skal serveres sammen med: Varm opp vann, sukker, honning og lønnesirup i en liten kjele. La småkoke i et par minutter og ta kjelen av platen. Vend i fruktbitene. La kjelen stå i romtemperatur til servering senere på dagen.

Ta de kalde formene med sjokoladedeig ut av kjøleskapet. Stek kakene på en stekeplate midt i ovnen ved 180°C til kakene akkurat har fått skorpe utenpå, men er flytende inni. Dette tar ca 14-18 min. IKKE MER - Hele poenget er at kakene skal være flytende inni!

Avkjøl kakene i noen minutter før de forsiktig flyttes over på tallerkener. Pynt tallerkenen med tropiske frukter i sirupslake.

Tips

Valrhona er eksklusiv, mørk sjokolade som produseres i Frankrike. Den fås kjøpt i litt ulike varianter. Jeg brukte her Valrhona Guanaja, som har 70 % kakaoinnhold.

Kaken kan selvsagt også lages med mørk sjokolade med 70 % kakaoinnhold som fås kjøpt i vanlige matbutikker.

Du kan bruke den tropiske frukten du liker best. Kombinasjonen jeg brukte med physalis, mango og granateplekjerner ble ekstremt vellykket!

Et godt tips hvis du bruker granateple er å rulle frukten på kjøkkenbordet før du deler den, så du hører det knaker inni frukten. Da løsner kjernene lettere når du skal skrape dem ut etterpå.

Kakene bør helst stekes rett før servering, så de er varme og kjernen i kaken fortsatt flytende. Formene med rå sjokoladedeig kan imidlertid oppbevares lenge i

kjøleskapet. Jeg hadde to stykker faktisk i over en uke i kjøleskapet, og kakene ble like fine da jeg stekte dem:) Dette er med andre ord en perfekt dessert når du skal ha gjester og ønsker å starte forberedelsene et par dager i forkant!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/valrhona-fondant-med-tropisk-frukt