Valentine Chocolate Fondant



Ingredienser

100 g smør
100 g mørk sjokolade (se tips)
4 egg
1 dl sukker
1 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smør og sjokolade. Pisk egg og sukker luftig. Ha i sjokoladesmøret. Rør sammen til en glatt røre og vend i melet.

Fyll lettsmurte hjerteformer eller store muffinsformer 3/4 fulle med deig (se tips).

Stek kakene rett før servering midt i ovnen ved 180°C i ca 7-8 minutter. Følg nøye med, når toppen får en lett stekeskorpe er kakene ferdige. Bedre med litt for lite stekte kaker enn litt for mye. Det er viktig at fondantene blir flytende inni.

Avkjøl 1-2 minutter før du forsiktig hvelver kakene over på tallerkener. Serveres varme!

Tips

Bruk mørk sjokolade med minst 70% kakaoinnhold. Jo bedre kvalitet på sjokoladen, jo bedre sjokoladefondant!

Hjerteformer laget av silikon fås kjøpt i velassorterte kjøkkenutstyrsforretninger. Får du ikke tak i dette, kan du bruker andre former i stedet (ramekinformer,

muffinsformer eller små kopper som tåler å være i ovnen). Det viktige er at du ikke fyller formene mer enn 3/4 fulle og ikke steker for lenge (det kan hende du må øke steketiden med et par minutter om du bruker større former).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valentine-chocolate-fondant