Sjokoladefondant med jordbær



Ingredienser

100 g smør
150 g mørk sjokolade (minst 70% kakaoinnhold)
2 egg
2 eggeplommer
100 g sukker
100 g hvetemel

Servering:
iskrem
friske jordbær

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 til slutt i hvetemelet.

Smør store muffinsformer av papir eller porselensformer (ramekinformer, se bildet) og dryss formene eventuelt med litt kakao. Fyll deigen i formene så de blir 3/4 fulle. Oppskriften gir 4 stk.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min. Steketiden varierer litt med ovn og størrelse på formene. De er ferdige når de er faste på overflaten, men fortsatt helt flytende inni.

Spises varme og nystekte, enten rett fra formen eller hvelvet over på tallerken sammen med iskrem og jordbær.

Tips

* * *

WISH it!

DREAM it!

DO it!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladefondant-med-jordbaer