Sjokoladefondant med konjakk og bringebær



Ingredienser

Sjokoladefondant:
100 g smør
100 g mørk sjokolade (minst 70% kakaoinnhold)
2 egg
2 eggeplommer
100 g sukker
4 ss brandy eller konjakk
100 g hvetemel
50 g bringebær (frosne bær kan også brukes)

Marengskrem:
2,5 dl sukker
0,75 dl vann
2 eggehviter
0,5 ts vinstein (se tips)
1 ts vaniljeessens

Servering:
rørte bringebær (se tips)
melisdryss

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 brandy eller konjakk og til slutt hvetemelet.

Smør store muffinsformer av papir eller porselensformer (ramekinformer) og dryss dem med litt mel eller kakao. Fyll deigen i formene så de blir 3/4 fulle. Dytt 2-3 stk bringebær ned i deigen i hver kake (bruker du frosne bær, trenger de ikke å tines først).

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min. Steketiden varierer litt med ovn og størrelse på formene. Kakene skal være faste på overflaten og flytende inni.

Mens kakene steker, lager du marengskremen. Ha først sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La sukkerlaken koke i 2-3 min, til laken blir seig og boblete. Pisk eggehvitene til stivt skum (se tips). Hell den blanke, varme laken i eggehvitene i en tynn stråle under fortsatt pisking. Pisk videre til en tykk og helt avkjølt marengs (5-10 min). Pisk inn vaniljeessens til slutt.

Hvelv de nystekte sjokoladefondantene over på tallerkener. Fyll marengskremen i en kakesprøyte og sprøyt små marengstopper på siden av tallerkene. Legg på et stor skje rørte bringebær og gi kaken et melisdryss til slutt. Enjoy!

Tips

Vinstein kalles også for kremortartari ("cream of tartar" på engelsk). Fås kjøpt på apotek. Produktet gjør at eggehvitene blir ekstra stive. Alternativt kan du bruke et par dråper eddik eller sitronsaft, men resultatet blir også bra uten.

Rørte bringebær kan lages av frosne bær som tines og moses sammen med ønsket mengde sukker, eller du kan kjøpe ferdig Rørt bringebærsyltetøy fra Nora (kjøpes frossen) som smaker nesten som hjemmelaget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladefondant-med-konjakk-og-bringebaer