Sjokoladefondant med kaffe og pasjonsfrukt



Ingredienser

♥ 175 g smør
♥ 175 g mørk sjokolade
♥ 4 egg
♥ 200 g sukker
♥ 0,5 dl sterk kaffe
♥ 85 g hvetemel

Til formene:
♥ 30 g smør
♥ 2 ss kakaopulver

Til servering:
♥ melisdryss
♥ 1 liter vaniljeis
♥ 6 pasjonsfrukt

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.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Bland i sjokoladesmøret.

Vend til slutt inn hvetemelet.

Smør 6 former med smør og strø innsiden med kakaopulver (se tips).

Fordel deigen i formene.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 12 minutter. IKKE MER - Hele poenget er at kakene skal være flytende inni!

Avkjøl kakene i noen minutter før de forsiktig løsnes fra formene og hvelves over på tallerkener.

Sikt over melis og pynt med halve pasjonsfrukter. Server kakene gjerne med vaniljeis.

Tips

♥ Noe av det aller viktigste å huske på når du lager sjokoladefondant, er å ikke steke kakene for lenge. Poenget er jo at kakene skal være flytende inni. Følg nøye med på steketiden og husk at ovner er litt forskjellige. For meg passet 12 minutter perfekt.

♥ Det går fint å lage sjokoladedeigen klar på forhånd og fylle den i formene. Sett formene da i kjøleskapet til du er klar for å steke dem. Perfekt hvis du vil servere gjestene dine helt nystekt kake!

♥ Å smøre og strø formene med kakaopulver gir kraftigere sjokoladesmak, og gjør at det blir lettere å løsne kakene fra formene og hvelve dem over på tallerkener. Men kakene er jo like gode om de serveres direkte fra formene, og da trenger du ikke å strø innsiden med kakaopulver.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladefondant-med-kaffe-og-pasjonsfrukt