Schokoladenfondant

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

100 g Schokolade, Crémant

50 g Butter

3 Eier

80 g Zucker

50 g Weissmehl

Schokolade in Stücke brechen, in eine Schüssel geben, Butter zugeben und über dem Wasserbad schmelzen.

Eier und Zucker mit dem Schwingbesen so lange mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Geschmolzene Schokoladenbutter zugeben. Mehl unterrühren.

Masse in einen Spritzsack abfüllen, über Nacht kühlstellen.

Garraum auf 180 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

Masse in 4 feuerfeste Porzellanförmchen spritzen. Förmchen auf ein Kuchenblech geben. Backen.

Backgut einschieben

Sofort servieren.

Zubehör

4 Porzellanförmchen, ø7 cm

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021