



Schokoladenfondant



| | |
|-------------|--------------------|
| Zubereitung | 20 Min. |
| Garzeit | 13 Min. 30 Sec. |
| Portionen | 4 |
| Gerät | Combair SE ab 2012 |

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

Heissluft feucht 180 °C während 13 Min. 30 Sec.

Sofort servieren.

Zubehör

4 Porzellanförmchen, ø7 cm
Kuchenblech

