



Fondant au Chocolat

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	15 Min.
Hviletid	1 Timer
Tilberedningstid	13 Min.
Portioner	4
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

med kardemomme

Dej

smør til smøring

mel til forme

100 g mørk chokolade, hakket

50 g smør

80 g sukker

3 æg

50 g hvedemel

1 fingerspids Fleur de Sel

1 fingerspids

kardemommepulver

Dej

Smør de små forme, og kom mel på.

Smelt chokolade og smør i en pande ved lav varme; rør rundt en gang imellem.

Rør sukker og æg godt sammen i en skål, indtil sukkeret er opløst. Bland chokolade i.

Tilsæt mel, salt og kardemomme, og rør det sammen.

Fyld de små, forberedte forme $\frac{3}{4}$ op med dej, og stil dem køligt i 1 time.

Bagning

Forvarm ovnen med varmluft til 180 °C.





Stil de små forme i en bradepande, og bag dem på den midterste hylde i 13 minutter.
Tag dem forsigtigt ud af de små forme, og server dem varme.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 180°C i Varmluft

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Varmluft 180°C i 13 Min.

Tilbehør

4 porcelænsforme a ø7 cm og med et indhold på 1½ dl

Bradepande

