Chocoladefondant

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	13 Mins 30 Secs
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2012

Bereiding

100 g chocolade, puur

50 g boter

3 eieren

80 g suiker

50 g bloem

Breek de chocolade in stukken en doe in een kom. Voeg boter toe en smelt au bain-marie.

Meng de eieren en de suiker met een garde totdat de suiker is opgelost. Voeg de gesmolten chocoladeboter toe. Roer de bloem erdoor.

Vul een spuitzak met het mengsel en zet gedurende de nacht in de koelkast.

Ovenruimte tot 180 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

Spuit het mengsel in 4 porseleinen vormpjes. Plaats de vormpjes op een bakplaat en bak.

Put the pastry in

Hot air humid 180 °C gedurende 13 Mins 30 Secs

Direct opdienen.

Accessoires

4 porseleinen vormpjes, ø7 cm

bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019