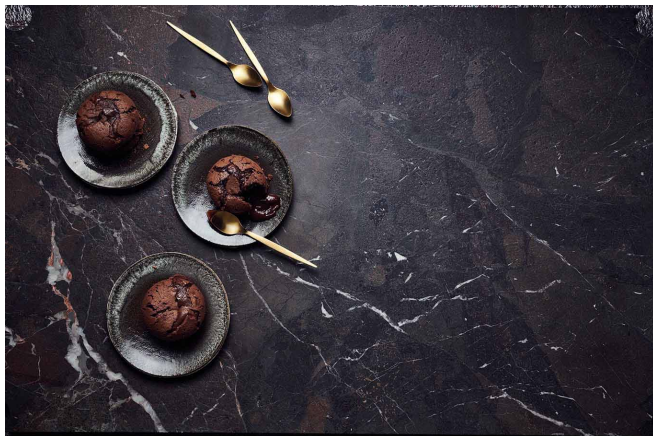




Шоколадный фондан

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 15 Mins
Время
простоя 1 Hrs
Время
приготовления 13 Mins
Порции 4
прибор CombairSteamer V2000 с 2021
года

с кардамоном

Тесто

сливочное масло для
смазывания

мука для посыпки

100 г темного шоколада, измельченного

50 г сливочного масла

80 г сахара

3 яйца

50 г пшеничной муки в/с

1 щепотка соли Fleur de Sel

1 щепотка молотого
кардамона

Тесто

Смазать формочки маслом и посыпать мукой.

Растопить шоколад и масло на сковороде на слабом огне, периодически помешивая. Хорошо смешать сахар и яйца в миске до полного растворения сахара. Добавить шоколад.

Добавить муку, соль и кардамон и перемешать.

Заполнить подготовленные формочки тестом на $\frac{3}{4}$ и поставить на 1 час в прохладное место.

Выпекание





Предварительно разогреть камеру до 180 °C в режиме обдува горячим воздухом.
Установить формочки на противень и выпекать на среднем уровне в течение 13 минут.

Осторожно вывернуть выпечку из формочек и подавать в теплом виде.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 180 °C Hot air

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Hot air 180 °C в течение 13 Mins

Аксессуары

4 фарфоровые формы диаметром 7 см и емкостью 1½ дл

Противень

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

