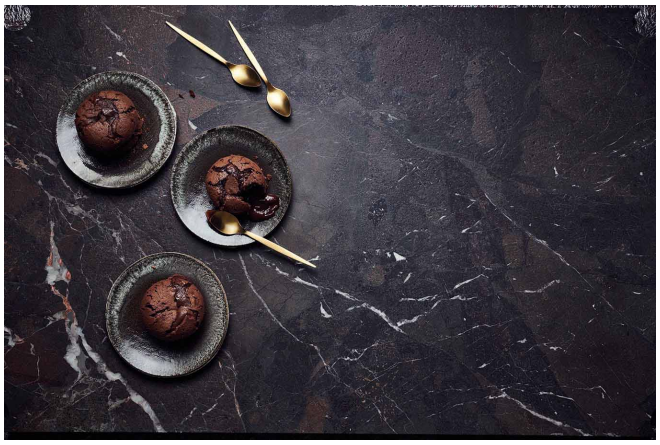
Çikolatalı fondan

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	15 Dak.
Dinlenme süresi	1 Saat
Pişirme süresi	13 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	CombairSteamer V2000 2021 itibarıyla

Kakuleli

Hamur

Yağlamak için tereyağı

Unlamak için un

100 g Koyu çikolata, doğranmış

50 g Tereyağı

80 g Şeker

3 Yumurta

50 g Beyaz un

1 Çimdik Fleur de Sel

1 Çimdik Toz kakule

Hamur

Kalıpları yağlayın ve unlayın.

Çikolata ve tereyağını bir tencereye alın ve kısık ateşte ara sıra karıştırarak eritin.

Şeker ve yumurtaları bir kaba alın ve şeker eriyene kadar iyice karıştırın. Çikolatayı ekleyerek karıştırın.

Un, tuz ve kakuleyi ekleyin ve karıştırın.

Hamuru önceden hazırladığınız kalıpların 3/4'üne kadar doldurun ve 1 saat soğutun.

Fırınlama

Pişirme bölmesini Sıcak hava ayarında 180 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Kalıpları bir fırın tepsisine koyarak orta rafa yerleştirin ve 13 dakika süreyle pişirin.

Kalıplardan dikkatlice çıkartın ve sıcakken servis edin.

Pişirme adımları

Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 180 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Sıcak hava esnasında 180 13 Dak. °C

Aksesuar

Her biri 7 cm çapında ve 1½ dl kapasiteli 4 porselen kalıp

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	26.01.2022