Chocolate fondant

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	13 хв 30 с
готування	
Порції	4
Прилад	Combair SE з 2012 року

Preparation

100 g chocolate, crémant

50 g butter

3 eggs

80 g sugar

50 g white flour

Break the chocolate into pieces, place in a bowl, add the butter and melt over a bain-marie.

Whisk the eggs and sugar until the sugar is fully dissolved. Add the melted chocolate and butter mixture. Fold in the flour.

Spoon the mixture into a piping bag and leave in the refrigerator overnight.

Розігріти робочу камеру до 180 °C Гаряче повітря вологе

Pipe the mixture into 4 ovenproof porcelain ramekin dishes. Put the ramekin dishes on a baking tray. Bake.

Засунути страву для випікання

Гаряче повітря вологе 180 °C протягом 13 хв 30 с

Serve immediately.

Аксесуари

4 porcelain ramekin dishes, ø7 cm

Baking tray

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019