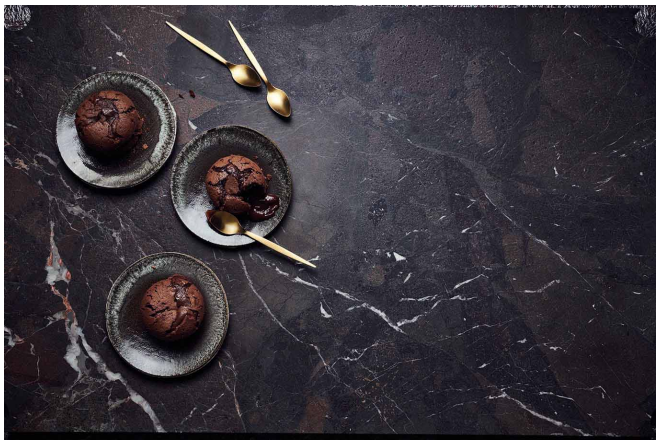
Шоколадний фондан

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Пауза	1 годин
Час готування	13 хв
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з кардамоном

Тісто

масло для змащення

борошно для посипання

100 г чорного шоколаду, подрібненого

50 г масла

80 г цукру

3 яйця

50 г борошна пшеничного вищого ґатунку

1 щіпка морської солі Fleur de Sel

1 щіпка меленого кардамону

Тісто

Змастіть і посипте борошном формочки.

Розтопіть на сковороді шоколад і масло на повільному вогні, періодично помішуючи.

Добре змішуйте цукор і яйця в мисці, доки цукор не розчиниться. Додайте шоколад.

Додайте борошно, сіль і кардамон, перемішайте.

Вилийте тісто в підготовані формочки й поставте на 1 годину в прохолодне місце.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 180 °C у режимі обдуву гарячим повітрям.

Установіть формочки на деко, випікайте на середньому рівні впродовж 13 хвилин.

Обережно вийміть брауні з формочок і подавайте теплими.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 180 °C Гаряче повітря

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гаряче повітря 180 °C протягом 13 хв

Аксесуари

4 порцелянові формочки, кожна ø7 см та об'ємом 1½ дл

Деко

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022