



DESSERT

Chokladfondant med vaniljglass och blodapelsin

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **30 min** Portioner: **6**



En otroligt krämig chokladbakelse för alla chokladälskare...



INGREDIENSER

Fondantsmet

110 g socker

110 g smör

120 g mörk choklad av god kvalitet, hackad

4 st ägg

65 g vetemjöl

1 krm salt

Till servering

1 paket vaniljglass

2 blodapelsiner, filéerna

GÖR SÅ HÄR

- 1** Gör i ordning ett vattenbad på spisen, lägg choklad, socker och smör i en bunke ovanpå vattenbadet. Låt det smälta.
- 2** Ta av chokladblandningen från vattenbadet och vispa ner ett ägg i taget i smeten.
- 3** Sikta ned vetemjölet i smeten och blanda väl. Smaka av smeten med salt.
- 4** Smörj små ugnsfasta formar eller muffinsformar med matfett, häll sedan i smet till 2/3 av formen är fylld. Baka av i mitten av ugnen på 200 grader ca 5-10minuter.
Kom ihåg att varje ugn har sin egen värme och därför är det svårt att säga en exakt tid på dessa chokladfondanter. Själva poängen och det speciella med en fondant är att den ska ha en väldigt krämig och rinnig kärna. Du kan testa hur den är genom att putta lite i formen, "vobblar" den lite i mitten är den fortfarande krämig.
- 5** Ta ut ur ugnen och låt svalna något, klicka sedan på vaniljglass och lägg på blodapelsinfiléer.