DESSERT

Mörk chokladfondant

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **25 min** Portioner: **4**

25

Finns det en godare dessert än en perfekt lagad chokladfondant?

Att servera din fondant direkt i formen och inte upp- och nedvänd på en tallrik som man ofta ser har en stor fördel, det går inte att misslyckas. Så länge du inte överfärgar din fondant så är du garanterad en riktig dunderhit till efterrätt. Servera gärna med en kula vaniljglass och lite färska bär.
Ett knep för att få utsidan lite frasig och ett inre riktigt krämigt, är att låta fondanten vila ett tag i kylskåpet innan gräddning.

INGREDIENSER

100 gram smör
200 gram mörk choklad
1 stycken ägg
2 stycken äggulor
0.5 deciliter socker
1 tesked salt
1 tesked vaniljsocker
smör, till formarna

florsocker att pudra över

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret och dra av från plattan. Bryt chokladen i mindre bitar och tillsätt i smöret. Rör till chokladen är helt smält.
2. Vispa ägg, äggulor och socker tills det blir pösigt. Tillsätt saltet, vaniljsockret och chokladsmöret. Blanda tills du får en jämn smet.
3. Smöra insidan av dina fyra ugnsfasta formar, fördela sedan smeten jämt. Ställ in i kylen i ca 20 minuter.
4. Grädda i ugnen i ca 8 minuter. Beroende på hur fasta eller lösa du vill ha dina fondanter kan du själv välja gräddtid. Men håll koll, de sista minuterna innan de är helt genomgräddade går väldigt fort.
5. Pudra över florsocker och servera på en gång.