





Czekoladowy fondant

przepisy.pl



Składniki:

- czekolada gorzka - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 150 gramów
- jajka - 5 sztuk
- mąka pszenna - 70 gramów
- cukier puder do dekoracji - 1 sztuka

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 12 minut  190 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku, zdejmij z ognia, włóż 250 g połamanej czekolady i mieszaj aż się rozpuści. Odstaw do przestygnięcia.
2. Żółtka oddziel od białek i ubij z cukrem na białą masę.
3. Do masy żółtkowej dodaj lekko przestudzoną masę czekoladową i wymieszaj.
4. Następnie dodaj mąkę i jeszcze raz wymieszaj. Na koniec dodaj ubitą na sztywno pianę z białek i delikatnie wymieszaj. Pozostałe kostki czekolady przekrój na połówki.
5. Masę przełóż do wysmarowanych Kasią foremek. W każdą wciśnij pół kostki czekolady i piecz w 190 st.C około 12 minut.
6. Foremki wyjmij z piekarnika i studź przez kilka minut. Potem przy użyciu noża delikatnie wyjmij ciastka z foremek i posyp cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl