

Čokoládový fondán

Kateřina Fornůstková

Ingredience

- máslo — 50 g
- 100 g hořké čokolády s obsahem kakaa 60-70 %
- vejce — 2
- cukr krupice — 50 g
- mouka hladká — 20 g

Postup

Vejce vyšleháme do pevná s cukrem. Máslo rozpustíme s čokoládou a poté třeme se směsí vajec a cukru dokud nevznikne jednotná hmota. Tu rozdělíme do formiček nebo hrníčků a zaprášíme moukou. Trouby předehřejeme na 200 st.C. V ní pečeme naplněné formičky asi 10 minut. Povrch by měl být rozpraskaný a vnitřek stále trochu téct. Podáváme horké vanilkovou zmrzlinou nebo samotné.