Čokoládový fondán

Food category: **Desserts**

Author: **Jan Malachovský**
Company: **Retigo**

Program steps

Preheating: 190 °C

1	Hot air	100 %	Termination by time	00:07 hh:mm	170 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 5

Name	Value	Unit
Čokoláda 80%	100	g
Máslo	100	g
Vejce celá	1	pcs
Vejce žloutky	2	pcs
Mouka hladká	50	g
Cukr	80	g

Directions

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, společně s máslem a necháme ji 10 min. chladnout.
Vejce pomalu šleháme společně s cukrem než se cukr rozpustí. (TIP: nechceme bílou pěnu, proto šleháme pomalu)
Obě složky vmícháme do sebe a zapracujeme mouku.
Takto vzniklé těsto vydrží chlazené 5 dní.
Skladovat se může přímo v pečících formách v lednici nebo v cukrářském pytlíku v lednici.
Každá forma je jinak velká, ale když fondán praskne na povrchu v průběhu pečení je hoto.