

Sjokoladefondant

Serving 6

INGREDIENTS:

125 g	sjokolade (minim. 50% sjokolade)
125 g	smør
4	egg
65 g	sukker
35 g	mel
Litt temperert smør til formene	

PREPARATIONS:

- *Forvarm stekeovnen til 220 °C.*
- *Del sjokoladen i biter. Smelt smør og bland med sjokoladen i BainMarie eller mikrobølgeovnen. Rør smør og sjokolade lett sammen.*
- *Visp deretter egg og sukker lett og tilsett sjokoladeblandingen. Pisk kraftig til en jevn røre. Hell over melet og rør det forsiktig inn.*
- *Smør formene og fyll dem $\frac{3}{4}$ fulle. Sett dem på bakeplaten og stek ca. 8 minutter.*
- *Steketiden kan variere i forhold til type ovn og størrelse på porsjonsformene, så test gjerne med én først.*
- *La sjokoladefondantene avkjøle seg i formene et minutt før du hvelver dem forsiktig ut på tallerken.*