



Šokolādes fondants



Sastāvdaļas fondantam

- 100 g tumšās šokolādes
- 100 g sviesta
- 2 olas
- 3 ēd. k. cukura
- 2 ēd. k. miltu
- 2 ēd. k. kakao
- 1 ēd. k. sviesta (formiņu ietaukošanai)

Pagatavošana

1. Formiņas ietauko ar sviestu un vienmērīgi apkaisa ar kakao.
2. Bļodā liek gabaliņos sadrupinātu šokolādi, cukuru, sviestu. Visu izkausē ūdens peldē.
3. Pievieno olas un iemaisa masā.
4. Pieber miltus un visu samaisa, līdz iegūst viendabīgu mīklu bez kunkuļiem. Lej formiņās.
5. Cep 180 grādos 10-12 minūtes.
6. Pasniedz ar vaniļas putukrējumu vai saldējuma bumbiņu, pārkaisot ar kakao un dekorējot ar ogām.
7. Lielisks savienojumā ar Roche Mazet Cabernet Sauvignon sarkanvīnu!