Шоколадный фондан

20—25 Мин.

Способ приготовления

1. Начните с соуса: проварите малину с сахаром в сотейнике в течение 5 минут. Затем разомните малину вилкой. Смешайте агартин с одной столовой ложкой воды в миске и дайте ему набухнуть. Снимите соус с огня, добавьте смесь агартина и перемешайте.
2. Разогрейте духовку до 180 градусов с включенным верхним и нижним нагревом. Смажьте две керамические формы для фондана сливочным маслом и присыпьте мукой.
3. Теперь измельчите шоколад. Поместите его, сливочное масло и коричневый сахар в жаропрочную миску, затем поставьте миску на водяную баню и перемешивайте, пока шоколад и масло не растают.
4. Снимите массу с огня и дайте ей немного остыть. Добавьте мякоть из стручка ванили и яйцо, хорошо перемешайте. Теперь добавьте просеянную муку и разрыхлитель. Хорошо перемешайте и распределите смесь по двум формам.
5. Поставьте формы в разогретую духовку и запекайте 8-10 минут. Края должны приподняться, а середина должна остаться слегка жидкой.
6. Подождите минуту, пока фондан остынет, переложите на тарелку и посыпьте сахарной пудрой. Полейте малиновым соусом и подавайте с ванильным мороженым и свежей малиной.

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

55 г	Темный шоколад
45 г	Сливочное масло
30 г	Коричневый сахар
1 шт.	Яйцо
1 ст.л.	Мука
0.25	Разрыхлитель теста
1 шт.	Ваниль натуральная бурбонная в стручках
Для формы	Сливочное масло
Для формы	Мука

Для малинового соуса:

100 г	Малина
1 ст.л.	Сахар
0.5 ч.л.	Агартин. Желирующая смесь с агаром