Šokolādes fondants ar rumu

Mutē kūstošs šokolādes fondants ar Barracuda Vanilla Spiced rumu

4 30-45 MIN

Sastāvdaļas fondantam

2 olas
60 gr., cukurs
100 gr., tumšā šokolāde
100 gr., sviesta
45 gr., miltu
40 ml rums
šķipsniņa sāls

Trauciņu ietaukošanai

1 ēdamkarote sviesta
1 ēdamkarote kakao

Pasniegšanai

100 gr., putukrējuma
30 gr., cukura
1 tējkarote vaniļas cukura
Svaigas avenes

Pagatavošana

1. Šokolādi sasmalcina, pievieno sviestu un izkausē ūdens peldē.

2. Atsevišķā traukā liek divas olas, cukuru un sakuļ, līdz veidojas stingras putas.

3. Izkausētajai šokolādes sviesta masai pievieno šķipsniņu sāls, iesijā miltus un pievieno rumu. Visu samaisa un ļauj atdzist.

4. Sakulto olu masu iecilā šokolādes masā.

5. Cepšanai izmanto Kreme brulē trauciņus (ramekinus) jeb kēksu formiņas. Trauciņus ietauko ar sviestu un apkaisa ar kakao.

6. Mīklu lej trauciņos un cep 200 grādos 8 - 10 minūtes, atkarībā no trauciņu lieluma.

Receptes autors: Rauno Oolberg

Rauno ir īsts kulinārijas un konditorejas entuziasts, kuram visu mūžu ir paticis gatavot labu ēdienu un dalīties tajā ar citiem.