



## 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 sakul, 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 Krems 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 patīcis gatavot labu ēdienu un dalīties tajā ar citiem.