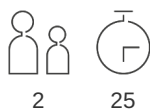




Šokolādes fondants



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

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