

Čokoládový fondant

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 2 lžíce
- hořká čokoláda 70% 150 g
- bílá čokoláda 50 g
- mořská sůl 1 špetka
- máslo 100 g
- cukr krupice 125 g
- vejce (L) 4 ks
- **na ozdobu**
- kakao 1 ks
- šlehačka 1 ks
- vanilková zmrzlina 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

6 menších formiček (báboviček) důkladně vymažeme máslem, dno vyložíme pečícím papírem.

Čokoládu se špetkou soli dáme do misky a rozpustíme v páře. Vejce s cukrem ušleháme do pěny, vmícháme čokoládu a zlehka zatřeme mouku. Hmotu rozdělíme do mističek, z bílé čokolády

odlomíme 6 kostiček (zbytek je na ozdobu) a vtlačíme každou kostičku do těsta tak, aby byla zakrytá. Bábovičky dáme na 1 hodinu do ledničky.

Troubu přehřejeme na 180 °C, horkovzdušnou na 160 °C, pečeme přesně 12 minut. Po vyjmutí z trouby necháme 4 minuty stát, pak zlehka poklepeme na dno formičky a vyklopíme na talířek.

Bábovičky s horkým srdcem (čokoládový fondant) podáváme teplé, poprášené kakaem, posypané strouhanou bílou čokoládou a s kopečkem vanilkové zmrzliny. Můžeme přidat i kopeček sladké nebo kysané šlehačky.

Čokoládový fondant je hotový asi za 30 minut plus 1 hodina chlazení.