

ca 1000

## Fondant au chocolat



 x 8

 10 mn

 11-13 mn

 5 min

200 g mørk sjokolade, 190 g sukker, 70 gr mel, 2 klyper havsaltflak, 4 egg, 160 gr meieri smør

1. Forvarm ovnen til 210 °C.
2. Sett en bolle ned i et vannbad med kokende varmt vann («bain marie»), og bland sjokolade og smør sammen
3. Ta bollen av platen, vent litt og tilsett sukker, havsaltflak og bland godt
4. Deretter tilsettes eggene et etter et, bland godt mellom hver gang et egg tilsettes
5. Fyll store papir muffinsformer (diameter ca 6 cm, høyde ca 5 cm) eller muffins former med 2/3 deig
6. Sett kakene i ovnen:
  7. Stek ca 11 minutter. Sjokoladen skal være flytende i kakens hjerte  
Evt. Stek i ca 13 min totalt for litt mindre rennende sjokolade i midten
  8. Kakene avkjøles i 5 minutter før de tas ut av formene slik at de ikke revner
8. Siste triks: Legg til 3-4 korn av havsaltflak på toppen  
Kakene kan også dekoreres med et mynte blad og litt siktet melis

Spis dem varme!

**Tips:**

Kakene kan godt serveres neste dag ved å varme de opp 30 sekunder i mikrobølgeovnen.  
Da vil hjertet begynne å flyte og de smaker som nystekte!

La table

## Fondant au chocolat



 x 8

 10 mn

 11-13 mn

 5 min

200 g chocolate, 190 g sugar, 70 gr mel, 2 pinches of french fleur de sel, 4 eggs, 160 gr of butter

1. Preheat oven to 210 ° C

2. In a bowl, melt chocolate and butter in a bain-marie

3. Add the sugar, the fleur de sel and mix well

4. Then add the eggs one at a time, mixing them well

5. Fill 2/3 muffin cups

6. Bake the fondant in the oven:

a) About 11 minutes for ultra-flowable heart leachates

b) About 14 minutes for fondants with a soft heart.

7. Let cool 5 minutes before unmolding

8. the final touch: Add 2 or 3 grains of fleur de sel and eat them hot! Tips:

You can eat them the next day by using the microwave for 30 seconds and the heart will start to flow again.

La table

## Fondant au chocolat



 x 8

 10 mn

 11-13 mn

 5 min

200 g chocolat, 190 g sucre, 70 gr mel, 2 pinces de fleur de sel, 4 oeufs, 160 gr de beurre

1. Préchauffez le four à 210°C, en chaleur tournante.
2. Dans un bol, faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre
3. Ajouter le sucre, la fleur de sel et bien mélanger le tout
4. Ajoutez ensuite les œufs un à un en les mélangeant bien
5. Remplir des moules a muffins au 2/3
6. Cuire les fondants au four :
  - a) Environ 11 minutes pour des fondants au cœur ultra coulants
  - b) Environ 14 min pour des fondants au cœur moelleux.
7. Laissez refroidir 5 minutes avant de démouler
8. la touche finale: Ajouter 2 ou 3 grains de fleur de sel et manger les chauds !

**Tips:**

Vous pouvez les manger le lendemain en les passant 30 secondes au micro-ondes, le cœur se remettra à couler....