



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNI FONDANT

Čokoladni fondant oziroma čokoladna lava tortica je odličen recept za čokoholike. Tekoča čokoladna sredica in čokoladna zunanost vedno prepričata.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	30	MINUT
POČITEK:	30	MINUT
PEČENJE:	16	MINUT
ČAS SKUPAJ:	76	MINUT

ČOKOLADNI GANACHE

85 g čokolade (50% - 65% kakava)

120 g sladke smetane

25 g masla

ČOKOLADNI FONDANT

110 g čokolade (50% - 65% kakava)

90 g masla

4 jajca

130 g sladkorja

65 g gladke bele moke

10 g nesladkanega kakava v prahu

1/2 žličke (3g) pecilnega praška

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

skleda

silikonska lopatka

manjši pekač ali pladenj

metlica

6x modelček za fondant
(premera 6 cm in višine 4 cm)

kuhinjski čopič

žlica za sladoled ali žlička

ČOKOLADNI GANACHE

Pripravimo čokoladni ganache. Sesekljano čokolado ali čokoladne kapljice stresemo v manjšo skledo. Dodamo maslo in ščep soli. Prelijemo z vrelo sladko smetano in postavimo na stran za 2 minuti, da se čokolada stopi, nato premešamo s silikonsko kuhinjsko lopatko, da dobimo gladko, sijočo čokolado. Čokoladno mešanico prelijemo v manjši pekač ali pladenj in postavimo v zamrzovalnik za 30 - 40 minut, ali pa v hladilnik za vsaj 2 uri, oziroma čez noč.

ZMES ZA ČOKOLADNI FONDANT

Pripravimo zmes za čokoladni fondant. Čokolado in maslo damo v skodelico in ju stopimo nad vodno kopeljo ali v intervalih v mikrovalovni pečici. Postavimo na stran za 5 minut. V večjo skledo ubijemo jajca. Dodamo sladkor ter ščep soli in na hitro z metlico premešamo, da se sestavine povežejo, mešamo približno 2 minuti, da nastane penasta zmes. Dodamo stopljeno čokoladno zmes in z metlico znova premešamo, da se jajčna zmes in čokoladno dobro povežeta in nastane gosta zmes. Dodamo moko, kakav v prahu in pecilni prašek ter z metlico sestavine ponovno na hitro premešamo, da nastane gladka zmes. Zmes postavimo v hladilnik za 10 - 15 minut.

SEGREJEMO PEČICO IN PRIPRAVIMO MODELČKE

Pečico segrejemo na 200 °C ali na 180 °C ventilatorsko. Modelčke za čokoladni fondant (premera 6 cm in višine 4 cm) s čopičem namastimo s stopljenim maslom. Pazimo, da dobro namastimo celotno notranjo površino modelčka.

NAPOLNIMO MODELČKE

Čokoladni ganache vzamemo iz zamrzovalnika. Z žlico za

sladoled ali z žličko zajamemo nekaj čokoladnega ganacha, da dobimo 6 enakomernih kroglic. Vsaka naj tehta približno 30 gramov. V vsak modelček damo zvrhano žlico zmesi za čokoladni fondant. Na zmes položimo kroglico ganacha ter jo prekrijemo s čokoladnim fondantom tako, da napolnimo 3/4 modelčka.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Modelčke postavimo na pekač. Pekač z modelčki pa postavimo v segreto pečico na srednjo rešetko. Lava tortice oziroma čokoladni fondant pečemo 16 - 18 minut pri 200 °C ali pri 180 °C ventilatorsko. Lava tortice oziroma čokoladni fondant, vzamemo iz pečice in jih pustimo v modelčku še 1 - 2 minuti, nato jih previdno obrnemo na krožnik. Poljubno posujemo z nesladkanim kakavom v prahu, posujemo z nstrgano čokolado in postrežemo.