



Чоколаден фондан лава колач

Тоа е топло сунѓересто чоколадо однадвор, стопена чоколадна лава одвнатре, и тоа не е нешто за кое треба да го посетите Вашиот омилен ресторан за да го пробате. Овде ќе Ви покажеме како да ја направите оваа релативно едноставна чоколадна закуста за која многумина велат дека им е омилен десерт.



Состојки:

- стопен путер за премачкување
- какао во прав
- 130 грама темно чоколадо
- 130 грама путер
- 130 грама шеќер
- 130 грама брашно
- 2 јајца и две жолчки

Чекор 1

Прво ќе ги намачкаме дупките на калапот со путер и ќе ги попрскаме со какао, а потоа ќе го ставиме калапот во фрижидер. Тоа ќе ни го олесни вадењето на готовите парчиња фондан подоцна.

Чекор 2

Стопете ги чоколадото и путерот во сад на параа. Потрудете се садот да не дојде во директен допир со водата.

Чекор 3

Направете крем од јајцата и шеќерот. А потоа сипете го стопеното чоколадо и мешајте додека целосно да се впие. Постепено додавајте го брашното со лажица. И спремни сме да ја ставиме смесата во калапот.

Чекор 4

Со лажица ставете доволно од смесата за дупките од калапот да се наполнат околу 80 проценти.

Чекор 5

Печете околу 8 минути во рерна со вентилатор, или 10 минути во обична рерна. Кога фонданот ќе биде готов, извадете го калапот од рерна, оставете го да се излади неколку минути и веднаш сервирајте го.

Парчињата фондан и натаму ќе се печат дури и кога ќе ги извадите од калапот и сакаме внатрешноста да им остане течна.



Чекор 6

Сервирајте го фонданот со сладолед и одозгора попрскајте ги парчињата со шеќер во прав!

Совет

Со овој рецепт се прават 12 парчиња фондан, но Ви препорачуваме да направите една доза за да ја испитате ефикасноста и температурата на Вашата рерна.

Секој добар готвач треба добро да знае како функционира рерната која ја користи и колку добро таа пече.

Можеби за Вас готвењето е хоби, но печењето е наука и треба да се практикува правилно.

Користени производи:



Сет од 5 калапи



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk