



Тех, кто любит шоколад и шоколадные десерты, ни за что не оставит равнодушными фондан с шоколадной начинкой. Это французское лакомство не что иное как нежный бисквитный кекс, внутри которого запечатана начинка из тающего шоколада. Это вкуснейшее пирожное, как правило, подают с ягодами или небольшой порцией ванильного мороженого. Что бы побаловать себя шоколадным фонданом совсем не обязательно идти в кафе. Это лакомство, которое украсит собой любое чаепитие можно приготовить самостоятельно.

Как приготовить шоколадный фондан?

Для приготовления фондана с шоколадом используются вполне доступные ингредиенты. Да и рецепт сможет при необходимости освоить любой желающий. Самое главное четко следовать рецептуре приготовления и иметь на своей кухне необходимые продукты и подручные средства.

1. Одним из основных этапов в приготовлении данного кекса – это правильно замесить бисквитное тесто на основе качественных компонентов и в особенности хорошего шоколада. Готовый фондан непременно должен иметь хрустящую корочку и жидкую сердцевинку.
2. Не менее важным моментом для получения правильного фондана с шоколадной начинкой это процесс выпекания десерта. Здесь очень важно выдержать нужное время и определенную температуру приготовления. Если пирожное передержится в духовке дольше положенного, начинка затвердеет и у вас в итоге получатся вкусные, но обыкновенные кексы, а не изысканный десерт.
3. Для удобства выпекания лучше всего использовать специальные силиконовые формочки или металлические формы без дна, имеющие форму колец. Металлические формы нужно изнутри смазывать сливочным маслом и присыпать какао.
4. Готовый десерт можно украсить присыпкой из сахарной пудры, листиком мяты или фруктовой нарезкой.

Шоколадный фондан с жидким центром

Чтобы приготовить шоколадный фондан с жидкой начинкой нужно в точности придерживаться рецептуры и ни в коем случае не экспериментировать со временем и температурой выпекания. Не менее важно выбрать масло высокого качества и натуральный шоколад, а также свежие яйца. Фондан это теплый десерт, поэтому его подают к столу сразу же после выпекания, добавив на тарелочку пару шариков мороженого.

Вам понадобятся следующие ингредиенты:

- 3 яйца;
- 60 г муки;
- 200 г темного шоколада;
- 50 г сахара;
- 100 г сливочного масла;
- Четверть чайной ложки соли.

Приготовление

Первоначально нужно на водяной бане растопить шоколад и масло. Взбить яйца, постепенно добавив к ним сахар и соль. Взбивать яичную смесь нужно в течении 10 минут, а после ввести в нее растопленный шоколад с маслом. Бережно перемешать получившееся тесто и разложить по формочкам. Духовку разогреть до 200 градусов и поставить десерт выпекаться. Ровно через 7 минут пирожные нужно вынуть из духовки, выложить на тарелочки и можно лакомиться вкуснейшим десертом.