BAKA

Chokladfondant

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Med choklad i huvudrollen blir efterrätten nästan alltid en succé, lägg där till en varm krämig kärna till ekvationen och du har en garanterad vinnare.

INGREDIENSER

1 msk kakao
100 g smör
150 g mörk choklad (ca 70 % kakao)
3 st ägg
0.5 dl strösocker

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 °C.

2. Smält smöret i en kastrull på låg värme. Finhacka chokladen och rör ner i smöret, fortsätt att röra om tills chokladen helt har smält. Ta av kastrullen från spisen och låt svalna något.

3. Separera två äggulor och lägg i en bunke tillsammans med det sista ägget. Rör ner socker och vispa tills det blir pösigt.

4. Blanda i chokladen och vispa tills att du fått en jämn smet. Häll sedan upp i välsmorda ugnsfasta enportionsformar.

5. Grädda i mitten av ugnen i ca 8 minuter. Tiden kan variera beroende på ugn men fondanten ska vara rinnig i mitten. Testa gärna med en innan.

6. Strö lite kakao över innan servering. Passar utmärkt tillsammans med lite glass och färska bär.