

Chocolate fondant z lodami waniliowymi - Wiesław Bober



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czekolada	200 g
masło	120 g
cukier	120 g
jajko	4 szt.
proszek do pieczenia	2 g
mąka	200 g
lody waniliowe	150 g
śmietana kremówka	50 ml
likier Baileys	25 ml
maliny świeże	50 g
cukier	25 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiesław Bober poleca:

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej i dodać: mąkę, masło, jajka, proszek do pieczenia i cukier. Wszystko wymieszać mikserem. Wyrobioną masę wlać do sufletówek i piec w temp. 190°C ok. 9 min. Ubić śmietanę, dodać likier i dokładnie wymieszać. Gotowy suflet posypać cukrem pudrem i przełożyć na talerz. Obok wylać sos Baileys oraz położyć gałkę lodów waniliowych.