

Różne smakołyki: Doradca Smaku, odc. 5: Fondant czekoladowy z ostrą papryką



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

gorzka czekolada	200 g
masło	120 g
cukier	120 g
jajko	5 szt.
mąka	2 łyżki
papryczka chili	1 szt.
Papryka ostra mielona Prymat	
Cynamon mielony Prymat	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Rozpuszczamy czekoladę w kąpieli wodnej. Do czekolady dodajemy masło i mieszamy.
- KROK 2 Do miski wbijamy 4 całe jajka oraz 1 żółtko i dokładnie roztrzepujemy dodając cukier. Smarujemy masłem foremki do zapiekania.
- KROK 3 Odstawiamy czekoladę do lekkiego przestudzenia.
- KROK 4 Następnie do czekolady dodajemy masę jajeczną...
- KROK 5 ...a później 2 łyżki mąki i energicznie mieszamy w celu uzyskania jednolitej masy. Na koniec dodajemy szczyptę ostrej papryki.
- KROK 6 Masę wlewamy do przygotowanych foremek...

- KROK 7 ...i wstawiamy na środkowy poziom piekarnika na około 10-11 minut w temperaturze 180-190 stopni C.
- KROK 8 Gotowe fondant posypujemy cukrem pudrem i cynamonem, a na wierzchu kładziemy cienki plasterek papryczki chili.
- KROK 9 Bon appetit.