Desserts / Frankrijk

Chocoladefondant (gesmolten lavacake)

Een diepdonkere individuele chocoladetaart met een nauwelijks vaste schaal die op het bord valt en een rivier van vloeibare ganache uit het midden vrijlaat - de marge tussen triomf en ramp is precies twee minuten in de oven.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 g Ongezouten boter, plus extra om in te vetten
- ☐ 100 g Pure chocolade (70% cacaobestanddelen), gehakt
- ☐ 2 hele hele eieren
- ☐ 2 hele eidooiers
- ☐ 60 g suiker
- ☐ 20 g gewone bloem, plus extra om te bestuiven
- ☐ 1 g Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Smelt de boter en chocolade samen in een hittebestendige kom die boven een pan met nauwelijks kokend water staat (au-bain-marie). Zorg ervoor dat de kom het water niet raakt. Roer voorzichtig tot het volledig gesmolten en glanzend is. Haal van het vuur en zet opzij om iets af te koelen; je wilt dat het warm is, niet heet (ongeveer 40 C). Boter en bebloem intussen zes individuele dariole-vormpjes of schaaltjes (100 ml) en tik de overtollige bloem eruit.

02 Klop in een grote kom de hele eieren, eierdooiers en basterdsuiker krachtig met de hand (of met een elektrische garde) gedurende 3-4 minuten tot het mengsel bleek en dik is en in een breed lint van de garde valt dat zijn vorm op het oppervlak gedurende 2-3 seconden vasthoudt voordat het oplost. Deze beluchting geeft de fondant zijn dunne, soufflé achtige omhulsel.

03 Giet de warme chocoladeboterbasis in het eiersuikerlint. Vouw met een grote spatel en gebruik brede, opzettelijke schepbewegingen vanaf de bodem van de kom – roer niet. Als het bijna gemengd is, zeef dan de bloem en het zout erdoor en vouw tot het net is opgenomen zonder dat er droge strepen zichtbaar zijn. Het beslag moet glanzend, vloeibaar en luchtig zijn. Verdeel gelijkmatig over de voorbereide vormen en vul tot 1 cm onder de rand. Zet minimaal 20 minuten (maximaal 24 uur) in de koelkast.

04 Verwarm de oven voor op 200 C (hetelucht 190 C). Plaats de vormpjes op een bakplaat en bak precies 10-12 minuten (10 voor een zeer vloeibare kern, 12 voor een fudgey-vloeiende kern). De buitenkant moet worden uitgezet en heel lichtjes van de malzijden worden weggetrokken; het midden zou nog steeds moeten wiebelen. Ga met een mes langs de rand, keer het om op verwarmde borden en wacht 5 seconden voordat je de vorm optilt. Serveer onmiddellijk; het midden begint binnen 2 minuten na het verlaten van de oven te stollen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / chocolate-fondant