Karamelový fondán

Počet porcií: 12
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Čokoládu (360 g) nasekáme na väčšie kúsky a dáme zmäknúť do vodného kúpeľa. Žĺtky (6 ks) s cukrom (360 g) vyšľaháme do penista. Pridáme kávu (2 kávové lyžičky instantnej kávy), zmäknutú čokoládu, maslo (360 g) a preosiatu múku. Z bielkov (6 ks) a štipky soli ušľaháme tuhý sneh a opatrne ho zamiešame do hmoty. Pripravíme karamel z cukru (150 g) a 2 lyžíc vody. Vymastíme formu maslom (20 g). Nalejeme ho do formy s priemerom 20 cm tak, aby bolo pokryté dno i boky. Karamel necháme vychladnúť. Potom tam nalejeme čokoládovú masu a prikryjeme alobalom. Postavíme nad paru a na miernom plameni varíme asi 2 hodiny. Dáme čiastočne vychladnúť a vyklopíme ho na podložku. Na druhý deň natrieme fondán čokoládovou polevou (200 g čokolády 250 ml Rajo smotana na šľahanie) a ozdobíme.

Ingrediencie

- **Karo 180 g** - 12 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 360 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 560 g
- **Cukor kryštál** - 510 g
- **Vajcia** - 300 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 360 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE