



ŠOKOLAADIFONDANT

Retsept: Mari-Liis Tammik Miam Catering

Valmistamine

Määri ramekin-vormid võiga ning puista kakaopulbriga üle. Pane kõrvale. Sulata šokolaad ja või vesivannil. Klopi munad suhkruga kohevaks. Lisa sulašokolaadi-või segu ning vahusta veel mõned minutit. Sõelu juurde jahu ja sega veel paar minutit. Kalla segu ettevalmistatud vormidesse. Küpseta 180kraadises ahjus umbes 10-12 minutit. Kummuta taldrikule ning serveeri kohe. Peale võid puistada kakaod ning kaunistada värskete vaarikatega. Kõrvale sobib ka vaniljejäätis.

- 200g tumedat šokolaadi
- 200g võid + määrimiseks paar spl
- Kakaod
- 4 muna
- 6 spl suhkrut
- 4 spl Veski Mati Eriti head nisujahu
- Kaunistamiseks kakaod, värsked vaarikaid