

Varm chokladfondant.

10 st.

300 gr	mörk choklad 70 %
200 gr	smör
2	ägg
4	äggulor
0,75 dl	socker
1 msk	majsena
	smör till formarna

1. sätt ugnen på 200°C
2. smält smör och choklad i en kastrull på svag värme
3. vispa äggen och sockret ljust och poröst
4. vispa ner den avsvalnade chokladsmet och majsenan. Vispa ordentligt
5. smörj 10 små portionsformar och spritsa ner smeten i formarna
6. ställ formarna på en plåt och ställ mitt i ugnen
7. baka av fondanterna i ca 5 minuter, ska vara kladdiga i mitten
8. servera fondanterna rumstemperade, aldrig kalla

Spritsa gärna lite chokladganache på toppen.

Chokladganache

100 gr	mörk choklad 70 %
1 dl	vispgrädde
2 tsk	smör
1 msk	likör som du gillar bäst

1. smält chokladen och vispgrädden i kastrull på svag värme
2. tag kastrullen från spisen och vispa i smör. Smaksätt med likören.