Fondant o Soffiato

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondant

Chocolate cobertura: 50 g
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 40 g
Azucar: 40 grs.
Yemas: 2 Unidades
Harina 0000: 30 g

Salsa de chocolate

Chocolate cobertura: 150 g
Agua: 550 cc
Cacao: 70 g
Azucar: 330 grs.
Fecula De Maiz: 20 grs.

Varios

Helado de crema:

Preparación de la Receta

Salsa de chocolate

- En una *cacerola* coloque 400 cc de agua, 180 g de azúcar y el *chocolate* en trozos.
- Lleve a fuego suave para que se funda.
- En un bowl aparte, mezcle el resto de agua y azúcar, el cacao y la fécula.
- Vierta sobre el *almíbar* de *chocolate* caliente
- Revuelva hasta que espese.

Fondant

- En un bowl coloque el *chocolate* trozado con la *manteca*.
- Funda sobre un baño María
- En un bowl aparte incorpore los huevos, las yemas y el azúcar.
- Bata enérgicamente con batidor de alambre sobre baño María hasta que blanquee.
- Vuelque al bowl con el *chocolate* y *manteca* en dos veces.
- Finalmente incorpore el *harina*, mezcle muy bien hasta que se integre por completo.
- Rellene pequeños moldes enmantecados y enharinados.
- Cocine en horno fuerte (220° C) durante 7 minutos.
- Desmolde sobre un plato, bañe con la salsa de *chocolate* caliente
- Acompañe con helado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fondant-o-soffiato