

Chokolade fondant Med marinerede litche is.

20 pers.

750 gr. Chokolade 70 %

750 gr. Smør

15 æg

15 æggeblommer

375 sukker

150 gr. Mel.

Appelsinsaft

Sukker

20 litche

Smelt chokolade og smør – hver for sig.

Røres sammen i stor skål.

Æg, æggeblommer og sukker piskes indtil det fremstår med en bleg farve og en luftig konsistens.

Hældes sammen med chokolademassen og røres godt sammen til en cremet konsistens.

Melet røres i.

Massen hældes i smurte forme og stilles koldt i ca. 2 timer.

Bages i 12 – 15 min i varm ovn på 200 gr.

Bagetiden afhænger lidt af ovnens evne.

Fondanterne bages lige til de kan tages ud af formen. Skal være fyldende indeni.

Appelsinsaft evt. lidt sukker koges ind til en sirup. Udstenede litche vendes i.

Smages evt. med lidt likør.

Serveres med is.