



Varm chokladfondant med kardemumma

SJUAN – EN DEL AV TV4-GRUPPEN

Kock: Leila Lindholm **TV-program:** Leila bakar i Frankrike

En chokladbakelse som är lite som en lyxigare kladdkaka, riktigt krämig i mitten.

Antal portioner: 4

120 g mörk choklad, 70 %
120 g smör
1,5 dl strösocker
4 st ägg
1 nypa svarta kardemummakärnor,
stötta
1 msk kakao
smör till formarna
Till servering
vaniljglass och hallon



FOTO: TV4

Tips

Fondanten kan gräddas i teflonformar och vändas upp vid servering eller i koppar och då serveras direkt ur koppen (då slipper man oroa sig för att fondanten inte ska släppa ur koppen).

Det här bakverket är utan mjöl och kan därför serveras till glutenintoleranta. Det är viktigt att inte smeten får stå innan man fyller upp formarna och gräddar bakverken. Då hinner den sjunka ihop. /Leila Lindholm

Se fler recept från **Leila bakar i Frankrike**

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Smörj 4 ugnsfasta formar noggrant och rikligt med smör.
3. Smält chokladen och smält smöret i ett vattenbad.
4. Stöt kardemumman i mortel.
5. Vispa hela ägg med strösocker och kardemumma fluffigt.
6. Rör ner kakaon i äggsmeten.
7. Vänd varsamt ihop äggsmeten med chokladen.
8. Fyll formarna med smet och stoppa genast in dem i ugnen och grädda fondanten i mitten av ugnen i cirka 8 minuter. De ska vara lösa och rinniga i mitten.

Sponsrade erbjudanden