

# Рецепт: Фондан шоколадный

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА

## Фондан шоколадный



Фондан – самый шоколадный десерт в мире. Появлению рецепта мы обязаны французским поварам, которые всегда знали толк в сладостях. Приготовить фондан шоколадный, рецепт которого кажется простым, не так уж легко.

Изюминка блюда заключается в наличии жидкой шоколадной начинки, которая вытекает из шоколадного

**кекса. Добиться этого результата  
удается не всегда даже тем, кто уже  
готовил десерт.**

**Но, если делать все по инструкции,  
то все получится!**

**Ингредиенты:**

мука – 200г  
сахар – 50 г  
кефир – 200 г  
какао – 50 г  
сливочное масло – 100 г  
черный шоколад – 100 г

**Способ приготовления:**

**Шаг 1:**

Фондан готовится очень быстро. И первое, что нужно сделать – поставить духовку на разогрев до 200 градусов. После этого нарезать сливочное масло кубиками, разломать плитку шоколада и растопить любым удобным способом.

**Шаг 2:**

В то время, пока шоколад растапливается, приступаем к приготовлению теста. В классическом фондане используются яйца. В данном рецепте они заменены кефиром. Это не меняет ни вкус, ни консистенцию десерта.

Для приготовления теста нужно поместить в миску муку, сахар, какао и залить кефиром.

Сначала аккуратно перемешать все ложкой, после чего тщательно взбить блендером до получения однородной пастообразной консистенции.

**Шаг 3:**

Когда шоколад будет растоплен и немного остынет, ввести его в тесто и снова все перемешать.

Шаг 4:

Формы для выпечки кексов нужно обильно смазать сливочным маслом и присыпать какао. Это важно сделать даже если форма силиконовая. Дело в том, что фондан – очень хрупкий десерт с жидкой начинкой. А потому извлечь его без повреждений довольно сложно.

Залить формочки тестом приблизительно на 3/4, так как фондан должен слегка подняться. После этого приподнять форму и слегка бросить ее на стол. Повторить несколько раз. Это нужно для того, чтобы тесто утрамбовалось и внутри не было пустот.

После этого отправляем десерт выпекаться в духовку на 5 – 10 минут в зависимости от величины форм и духовки.

Шаг 5:

Когда десерт возьмется плотной корочкой – фондан готов. Если его не додержать в духовке, то фондан будет слишком жидким и попросту развалиться при вынимании из формы. Если передержать – превратится в шоколадный кекс.

Чтобы извлечь фондан нужно подождать, пока он полностью остынет. После чего приложить тарелку или разнос к форме и перевернуть. Похлопать слегка по форме сверху, чтобы фондан остался на тарелке.

Готовый десерт разложить на тарелки. Классический вариант подачи фондана – с шариком сливочного мороженого.

Фондан шоколадный готов.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА**