

Fondant au chocolat



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 80 g šećera
- 60 g mlevenih lešnika/badema
- 100 g crne čokolade
- 100 g putera

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom zatim dodati mleveni badem/lešnik. čokoladu i puter rastopiti na pari. Pomešati jednu i drugu smesu, zatim sipati u keramičke posudice za mafine, koje ste prethodno podmazali puterom i brašnom. Staviti ih u zamrzivac 15 minuta da bi sredina nakon pečenja ostala tečna. Zagrejati rernu na 180°C i peći 15 minuta.

Savet

Možete dodati neki ekstrakt, ruma i sl.