



## **CHOKLADFONDANT**

*Servera gärna den härligt rinniga chokladfondanten tillsammans med vaniljglass och färska bär.*

...

### **INGREDIENSER:**

**250 G MÖRK CHOKLAD**

**250 G SMÖR**

**5 ÄGGULOR**

**5 ÄGG**

**125 G SOCKER**

**75 G MJÖL**

Smält choklad och smör i ett vattenbad. Vispa ägg, äggulor och socker lätt. Rör ner i chokladblandningen.

Sikta ner vetemjölet i blandningen. Rör försiktigt om mellan varven. Fördela smeten i formar. Använd helst silikonformar, men även en muffinsplåt fungerar bra.

Baka i 190 grader i 4 minuter. Ta fondanterna ur ugnen. Låt svalna cirka 10 minuter innan du stjälpur upp dem ur formarna. Fondanten ska vara rinnig innuti.