

## CHOKOLADE FONDANT

Ca. 9 kager

200 g mel  
200 g sukker  
200 g smør  
4 æg  
200 g chokolade  
4 æggeblommer



Smelt smørret i en lille gryde - hak chokoladen og kom det i den varme smeltede smør - bland sukker, æg og æggeblommer i en stor skål - rør godt indtil sukkeret er opløst. Hæld chokoladeblandingen over i æggeblandingen - hæld lidt i af gangen imens det røres godt sammen. Bland til sidst melet i.

Smør formene med smør og drys dem med kakao (kan også kommes i papirforme). Hæld dejen i formene. Køl kagerne ned - mindst ½ time - gerne til dagen efter. Det er vigtigt, at dejen bliver kold, fordi det mindsker risikoen for, at de bliver gennembagte - så der ikke kommer creme i midten. Kagerne kan også fryses ned op til en måned og bages fra frossen tilstand.

Når de er blevet så kolde, at de er faste, bages de ved 200° med varmluft i 11-15 min - 5 min mere, hvis det er direkte fra fryseren.

### Noter

Du kan blande smag i dejen fx. Revet appelsinskal, appelsinlikør som Grand Marnier osv.

Der er ikke bagepulver i kagerne - hvis der var det, ville det ødelægge cremen i midten. Derfor vokser de ikke meget, men der skal være plads til 1½ dl i formene.

De skal bages, indtil der er kommet nok skorpe på dem - til at holde kagerne sammen.

Hvis du venter indtil de begynder at knække i overfladen - som en pundkage og sandkage jo altid gør - så har de fået for meget.

Bagetiden er meget afhængig af formenes størrelse og form. Det der er kunsten med disse kage er i virkeligheden, at få dem bagt korrekt - at blande dem er meget enkelt.

Kagerne skal serveres lune - fx med vaniljeis og evt. friske frugter - eller vaniljeis og appelsinsorbet - syltede kirsebær og karamelsauce.