Фондан (9 февраля 2014)

Люблю фондан за его насыщенный вкус, жидкую серединку и быстрое приготовление. Ничег опроще я не встречала: смешать все ингредиенты, вылить в формочки и выпекать 5-7 минут. А еще проще - можно их поставить в холодильник или в морозильник, а уже после основного блюда поставить их и быстро сделать. Когда нет времени готовить торт или что-то выпекать - это просто находка. Лучше его готовить в маленьких формочках, так как получается очень сытным, насыщенным. Лучше подавать с мороженым или взбитыми сливками. Несу его на ФМ "Сладкая Валентинка".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

80г шкоолада

2 яйца

30 г муки

40 г сахара

50 г сливочного масла

Приготовление:

Масло растопить с шоколадом на водяной бане.

Яйца перемешать с сахаром, просто разбить структуру, не взбивать.

Соединить шоколад с яйцами, добавить муку. Перемешать до однородного состояния.
Выложить в формочки.
Можно охладить в холодильнике или положить в морозилку.
Выпекать при 210С 5-7 минут. Фондан должен схватиться, но остаться жидким внутри. Здесь надо найти оптимальное время для вашей духовки.
Подавать горячим или теплым со взбитыми сливками или мороженым.

Комментарии (37)

> **litado** 9 февраля 2014 14:05
>
> Красота) А я все не доберусь до приготовления фондана

> **eastflower** 9 февраля 2014 14:49
>
> Юль, спасибо! Они очень простенькие. Можешь даже в чашечках запекать или в рамекинах. Попробуй, думаю, ты оценишь их вкус и легкость.

> **natavera15** 9 февраля 2014 14:12
>
> Нужно как нибудь приготовить это чудо

> **eastflower** 9 февраля 2014 14:50
>
> Наташенька, обязательно приготовь. Можно выпечь столько, сколько точно съешь, а остальное заморозить. А потом уже перед чаем или кофе быстро их напечь. Для любителей шоколада.

> **gulya_fotomama** 9 февраля 2014 14:19
>
> Тоже очень люблю!!!

> **eastflower** 9 февраля 2014 14:51
>
> Гуля, скажи, легко их делать. Девочки, когда на курсе увидели, как быстро они готовятся, просто обалдели и не могли поверить, что их реально сделать дома за считанные минуты.

magdacook 9 февраля 2014 14:52

я тоже его ооочень люблю) а ты по чьему рецепту, или уже вывела свои пропорции?

eastflower 9 февраля 2014 15:11

Мариночка, если честно, не помню чей рецепт. Делаю уже давно, все сфотографировать не получалось. Пробую разные, но этот как-то прижился. Видно, из журнала или из интернета взяла. Я тогда еще ЖЖ не вела, вот и ссылки не сохранила, только запись на листочке осталась.

innagenne 9 февраля 2014 15:33

Леночка, я его сегодня планирую делать))) очень люблю!

eastflower 9 февраля 2014 16:01

Инночка, как здорово! Да, фондан не любить просто невозможно.

para_gn0m0v 9 февраля 2014 15:34

Ой, Ленуся, у меня любовь к фондану уже давно. Этот десерт для меня-вкусно и быстро)))

eastflower 9 февраля 2014 16:01

Оксаночка, как я тебя понимаю, люблю его тоже очень-очень.

iiirusya 9 февраля 2014 16:12

Здорово! Пока не пробовала делать. Интересно, в рамекине можно выпекать?

eastflower 9 февраля 2014 16:25

Ирочка, в рамекинах даже удобнее. Можно в них же и подавать.

natapovarenok 9 февраля 2014 17:56

Ленусь, аппетитно! А я фондан пока не делала..П.С. Лена, помнишь, когда ты показывала свою кухню, то я писАла, что жду ремонта у себя на кухне? Уже сделали!:))) Показала тут.) http://natapovarenok.livejournal.com/154347.html

lifetastesgreat 9 февраля 2014 19:01

мне кажется, идеальный десерт для дня всех влюбленных!!!

eastflower 9 февраля 2014 19:12

Анечка, спасибо! Да, фондан подходит под все праздники, если шоколад любишь :-0)

zykerka_zuki 9 февраля 2014 19:41

шоколадное наслаждение!

eastflower 9 февраля 2014 21:18

Оксаночка, как же ты права!

shomova 9 февраля 2014 20:00

Лена, просто чудо какое-то))

eastflower 9 февраля 2014 21:18

Спасибо большое!

mozg72 9 февраля 2014 23:43

...Лена, это очень красиво:) и по-шоколадному соблазнительно:):):):)

eastflower 9 февраля 2014 23:45

Леночка, спасибо большое! Вот за эту жидкую начинку я просто готова все отдать :-))

liligorina 10 февраля 2014 00:22

Я смотрю, ты добралась до формочек? :)Фондан у тебя получился очень сердечным! :)Вопрос - а если заморозить, то выпекать столько же? или побольше? Или надо разморозить перед выпеканием?

eastflower 10 февраля 2014 00:24

Нет, размораживать не надо, но выпекать дольше. Лиля, там видно становится - они поднимаются и верхушка схватывается, видна такая тоненькая корочка, под которой колышется серединка, чуть еще держишь и вытаскиваешь. Здесь главное, просто с духовкой своей разобраться и не отлучаться далеко.

wowcook 10 февраля 2014 12:41

Лена, а формочки силиконовые?

eastflower 10 февраля 2014 20:22

Оля, силиконовые. Правда, эти с сердечками пришлось поставить прямо совсем близко друг к другу, они теряют форму.

sunpolina 10 февраля 2014 14:19

Как здорово и легко! Красота :)

eastflower 10 февраля 2014 20:26

Полиночка, спасибо!

agro_al 10 февраля 2014 17:29

нынче мой любимый десерт)!

eastflower 10 февраля 2014 20:28

Юленька, спасибо! Приходи на занятие, научу.

tania_bondarets 12 февраля 2014 01:41

А как ты сливки так красиво выложила?

eastflower 12 февраля 2014 01:47

Насадкой "Французская звезда". Когда выдавливаешь, как будто немного закручиваешь по спирали.

flamebelle 12 февраля 2014 16:11

Какая красота… Мегашоколадно!!!

eastflower 12 февраля 2014 18:34

Оксаночка, спасибо! Ага, такие шоколадные и очень сытные. Даже дети съели по половину, а потом уже в ходе беготни доедали.

sunpolina 9 июня 2014 17:29

Леночка, они получились просто замечательными! Благодарю за рецепт :))

eastflower 9 июня 2014 19:38

Полиночка, замечательные! Рада, что рецепт пригодился. Я в прошлый раз сама на занятии превратила их в кексики. Решила 1 минуточку додержать :)) А твои с серединкой получились.Edited at 2014-06-09 03:39 pm (UTC)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

