

LagaLätt Dessert Chokladfondant



2 port

Ingredienser

50,0 gram Mörk choklad kakao < 70% (SLV)

50,0 gram Smör fett 80% (SLV)

1,0 msk Sukrin Gold, sötningsmedel

1,0 st Äggula rå (SLV)

1,0 st Ägg rätt (SLV)

1,5 msk Tapiokastärkelse

Tillagningsinstruktioner

Sätt ugnen på 200 grader.

Smörj två muffinsformar och lägg ett

utklippt bakplåtspapper i botten. Smält chokladen över ett vattenbad. Vispa smör och socker mjukt med en elvisp och blanda ner äggula och ägg. Vispa ner maizena och chokladen. Fördela fondanten i muffinsformarna och sätt in i ugnen i ca 8 minuter. Kanterna ska vara gräddade och mitten lös.

Ta ut formen och lossa kanterna. Stjälp upp på ett fat och pudra sukrin melis över. Servera med en klick glass och hallon.

Tillbehör: 1 dl sockerfri vaniljglass

och färska hallon

Näring per 100 g

412 kcal

6,5 g protein

33,2 g fett

27,5 g kolhydrater

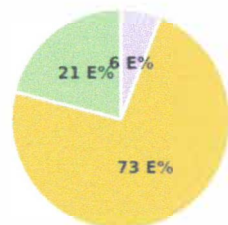
Näring per portion

409 kcal

6,5 g
protein

32,9 g fett

27,3 g
kolhydrater



Protein: 6 E%
Fett: 73 E%
Kolhydrater: 21 E%
Alkohol: 0 E%