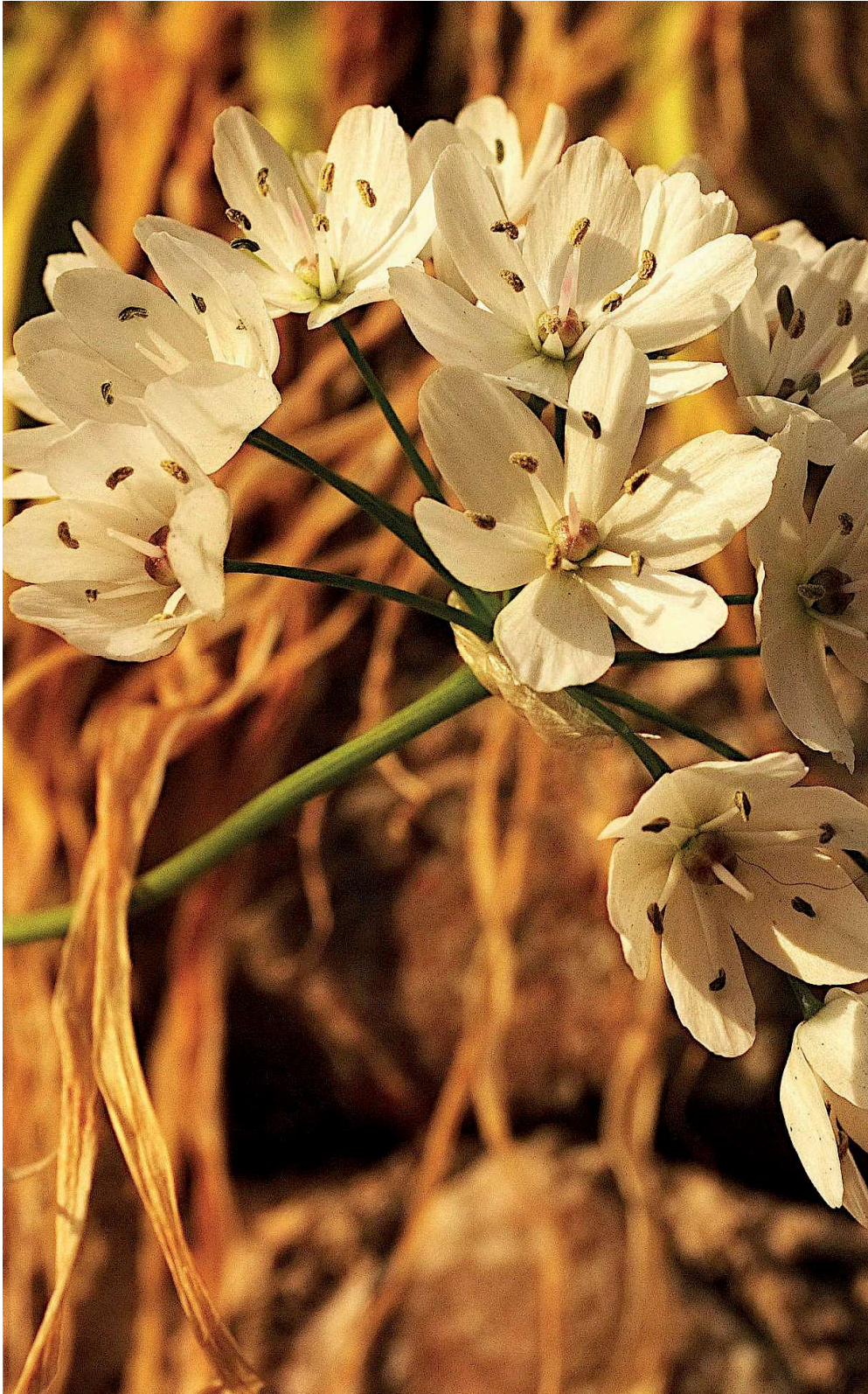




DESSERT

CHOKOLADEFONDANT MED KARAMELLISERET HVIDLØG

*En intens og blød chokoladedessert med
en subtil, næsten konfektagtig sødme
fra karamelliseret hvidløg*



"Desserter bør udfordre forventningerne. Karamelliseret hvidløg i en chokoladefondant? Det er uventet, men når det er afbalanceret rigtigt, er det uforglemmeligt."

Dominique Ansel (Fransk konditor)

INGREDIENSER | 4 PERSONER

KARAMELLISERET HVIDLØG

6 fed hvidløg (uskrællede)

1 tsk. smør

1 tsk. sukker

CHOKOLADEFONDANT

100 g mørk chokolade (min. 70 % kakao)

100 g smør

2 æg

2 æggeblommer

100 g flormelis

50 g hvedemel

Smør og kakao til at smøre formene med

FREM GANGSMÅDE

1. KARAMELLISÉR HVIDLØGET

Læg de uskrællede hvidløgsfed i en lille gryde med vand, og kog dem i ca. 5 minutter, så de bliver bløde. Pil dem, og steg dem derefter langsomt på en pande med smør og sukker ved middel varme i 5–7 minutter, til de er gyldne, bløde og let karamelliserede. Lad dem køle af.

2. FORBERED FONDANTFORMENE

Forvarm ovnen til 200°C (over- og undervarme). Smør fire små ramekiner (eller andre ovnfaste portionsforme) grundigt med smør, og drys dem med kakaopulver. Bank overskydende kakao ud – det hjælper fondanten med at slippe formen.