

Chokladfondant (6 st)

150 g mörk choklad
150 g smör (mjukt)
3 msk strösocker
3 äggulor + 3 hela ägg
3 msk vetemjöl

- Smält chokladen över vattenbad och låt svalna lite.
- Vispa smöret och socker mjukt med elvisp.
- Vispa först ner en äggula i taget, sedan resten av äggen.
- Vispa ner mjölet och chokladen.
- Fördela smeten i formarna.
- Sätt ugnen på 200 ° C . Grädda på galler i nedre delen av ugnen 10 min (mitten ska vara lös).
- Servera genast.

