

## Шоколадный фондан

- \* Темный шоколад 80 грамм (инжирный или апельсиновый лучше)
- \* Мука пшеничная 30 грамм
- \* Масло сливочное 50 грамм
- \* Яйцо куриное 2 штуки
- \* Какао порошок 4 чайных ложки
- \* Сахар 30 грамм
- \* Ром 2 чайных ложки
- \* Керамические формочки для фонданов 3 штуки

Формочки смазать растопленным сливочным маслом и убрать в морозилку на 5 мин. Затем еще раз смазать маслом, обсыпать при помощи ситечка какао и убрать в холодильник.

Духовку разогреть до 200 градусов.

В микроволновке растопить шоколад со сливочным маслом, хорошо перемешать.

Яйца взбить с сахаром.

Муку ввести в остывший растопленный шоколад, добавить ром, аккуратно перемешивая, ввести взбитые яйца с сахаром.

Подготовленные формочки наполнить тестом до половины. Выпекать 11 минут.

Главный результат получившегося фондана, чтобы снаружи кекс был пропеченным, а внутри жидким. Это зависит от размера и толщины форм, соответственно из-за этого регулируется время выпечки.

Готовый фондан перевернуть на блюдо. Подавать с шариком мороженого, целыми или протертыми свежими ягодами (малины, смородины, клубники) и веточкой мяты.