

Choklad- FONDANT

En riktig drömefterrätt som ska vara härligt rinnig inuti!

4 st



75 g mörk choklad
75 g Arla® Svenskt
Smör, rumsvarmt
½ dl Strösocker
2 hela ägg +
1 äggula
2 msk
vetemjöl

Sätt ugnen
på 200°. Smält
chokladen i
mikron och låt svalna
lite. Vispa smör och socker

i 3–4 min. Tillsätt äggen ett i taget och sist äggulan.
Rör i chokladen och mjölet. Smörj fyra små formar
med smör och klicka ner smeten. Grädda i
nedre delen av ugnen ca 10 min.
Stjälp upp på små fat och
servera direkt.

Tips! Servera med
lättvispad gräddes.
Hallon är också
gott till!

Matkanalen av Arla är vår
YouTube-kanal där olika kockar
och roliga gäster hänger och
lagar god mat tillsammans.

Se oss lyckas
(och misslyckas) med
chokladfondant på YouTube!
Sök på Matkanalen
av Arla.


MATKANALEN
AV ARLA

**LISA
ANCKARMAN**
YouTuber

**ANNA
STRÖBERG**
Matinspiratör,
Arla

