

Suklaafondant ja vadelmamelba

Ainesosat



4 annosta



Alle 45 minuuttia



Marjat ja hedelmät

Suklaafondant

- 250 g tummaa suklaata
- 250 g voita
- 4 kananmunaa
- 2 keltuaista
- 250 g sokeria
- 1 dl vehnä jauhoja
- 1.5 tl leivinjauhetta
- vaniljasokeria



Vadelmamelba

- 200 g pakastevadelmia
- 1 vaniljatanko
- 1 tl vaniljapulveria
- sokeria oman maun mukaan
- vähän sitruunan mehua
- vähän vettä

Resepti työvaiheittain

Suklaa ja voi sulatetaan vesihauteessa. Vatkataan kananmunat, keltuaiset ja sokeri, sekä vaniljasokeri vaahdoksi. Yhdistetään kuivat aineet, sekoitetaan jauhot ja kananmunavaahto. Hitaasti lisätään voi-suklaamassa joukkoon.

Paistetaan n. 10 min. 175-200 astetta.

Tarjoiluun vanhan ajan vaniljajäätelöä ja vadelmamelbaa.

Vadelmamelba

Keitä vadelmia ja mausteita kattilassa kunnes ne kiehahtavat. Lisää joukkoon sokeri ja muut ainekset. Keittele hetken aikaa, hiukan hämmentäen. Paseeraa keittämisen jälkeen siivilän läpi.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Sara Chafak suolasta
sahramiin



Reseptin luoja:

Sara Chafak