

Chokladfondant med hallonglass

Ingredienser

200 g mörk choklad
190 g smör
2 ¼ dl strösocker
7 ägg
2 ¼ dl mjöl
Råsocker
9 småkakor, smulade

Gör så här.

Smält chokladen tillsammans med smör och socker i en kastrull. Häll smeten i en hushållsassistent och vispa tills den svalnar. Rör ner äggen ett och ett, i den avsvalnade smeten. Sikta sedan i mjölet. Kyl ner smeten i en timme innan den ska gräddas.

Sätt ugnen på 175 grader.

Pensla formarna med smör och "bröa" med råsocker. Fyll formerna med smet och grädda cirka 10 minuter tills smeten har stelnat på ytan. Lossa lite med en kniv runt kanten innan de stjälpas upp på assietter. Fondanten ska vara rinnig i mitten.

Servera fontanten med glassen lagd på en bädd av kaksmulor