

Fondant double chocolat (6 personnes)

200 g chocolat noir
4 œufs
150 g de beurre + 20 g pour beurrer la moule
125 g sucre glacé (Puderzucker)
60 g farine
Une pincée de sel

Pour la sauce au chocolat :

150 g chocolat noir
20 g poudre de cacao
70 g sucre
125 crème fleurette liquide (süße Sahne)
25 g d'eau

Préchauffez le four à 160°.

Beurrez et farinez un moule (diamètre 20 cm)

Cassez le chocolat en petits morceaux. Faites fondre le chocolat dans un bain-marie. Retirez le chocolat fondu et ajoutez le beurre (coupé en petits morceaux) et remuez pour faire le fondre.

Séparez les œufs.

Dans une jatte, battez les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le chocolat fondu et puis la farine. Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les doucement dans la préparation précédente. Mettez la pâte tout de suite dans le moule et faites-la cuire au four au milieu niveau pour 60 min. Retirez-le et après 10 min. démoulez (renversez) sur un plat.

La sauce:

Mettez toutes les ingrédients dans une casserole.

Faites les chauffer à feu doux sans cesser de remuer.

Pour le service coupez la tarte en 6 tranche et nappez-les avec la sauce tiède.

On peut faire une garniture avec des filets d'orange, des fraises marinées au Grand Marnier ou avec une boule de glace de vanille.

Nous souhaitons bon succès et bon appetit