

# Čokoládový fondán s chilli

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

85 g	kvalitní hořká čokoláda
85 g	máslo
85 g	moučkový cukr
2 ks	vejce
1/2 ks	čerstvá chilli paprička zbavené semínek
30 g	hladká mouka
2 lžíce	kakao
špetka	cayenský pepř
	moučkový cukr (na ozdobu)



## Postup přípravy

Troubu predehrejeme na 200 °C. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni spolu s máslem. Poté necháme asi pět minut odpočinout, aby směs zchladla. Vejce a cukr ušleháme do pěny, ke směsi za stálého šlehání pomalu přiléváme čokoládu s máslem. Nakonec přidáme nasekané chilli. Mouku, kakao a cayenský pepř smícháme dohromady a přes sítko smícháme s čokoládovou směsí. Těsto rozdělíme do forem dobře vymazaných máslem a vysypaných moukou. Pečeme asi 10 minut, aby fondán zůstal uvnitř ještě tekutý. Podáváme ještě teplé posypané moučkovým cukrem s domácí šlehačkou a čerstvým nebo teplým ovocem.