פונדנט שוקולד נוטלה

ספיר פשלי



<u>מצרכים:</u>

לבלילה

- 250 גרם שוקולד מריר
- 200 גרם חמאה / נטורינה לגרסה פרווה
- 5 ביצים
- 150 גרם סוכר (¾ כוס)
- 70 גרם קורנפלור (½ כוס)
- קורט מלח
- שוט אספרסו קצר

לליבה

- 1 כוס ממרח נוטלה חלבי / פרווה

להגשה

- אבקת סוכר
- גלידת וניל

<u>אופן ההכנה:</u>

הכנת דיסקית הנוטלה

מזלפים או מורחים שכבה אחידה של נוטלה בצורת עיגול בגודל התבנית.

מכניסים להקפאה למשך לפחות 30 דקות, עד קיפאון מלא.

הכנת הפונדנט

מחממים תנור ל-180 מעלות טורבו ומשמנים תבנית בקוטר 24.

ממיסים יחד את השוקולד המריר והחמאה או הנטורינה עד לקבלת תערובת חלקה.

מוסיפים את האספרסו ומצננים מעט.

טורפים פנימה את הביצים והסוכר.

מוסיפים קורנפלור ומלח ומערבבים בעדינות רק עד לאיחוד.

יוצקים חצי מהבלילה לתבנית.

מניחים מעל את דיסקית הנוטלה הקפואה.

מכסים עם שאר הבלילה.

אופים כ-18 עד 22 דקות, עד שהשוליים יציבים והמרכז רך ומעט רוטט.

מצננים מעט, מפדרים אבקת סוכר ומגישים.

לגרסת פאדג' / נמסיס

מוותרים על דיסקית הנוטלה.

אופים ב-160 מעלות, חום עליון-תחתון, במשך 40 עד 45 דקות.

מצננים לטמפרטורת החדר.

מעבירים לקירור של לפחות 6 שעות לפני ההגשה.

בתאבון!