Chokoladefondant

6 pers.

**Ingredienser**

* 100 g mørk [chokolade](https://www.valdemarsro.dk/tag/chokolade/), finthakket
* 100 g [smør](https://www.valdemarsro.dk/tag/smoer/)
* 70 g sukker
* 3 æg, str. l
* 40 g [hvedemel](https://www.valdemarsro.dk/tag/hvedemel/)
* **Derudover**
* 1 spsk [smør](https://www.valdemarsro.dk/tag/smoer/), til formen
* 6 drys [kakao](https://www.valdemarsro.dk/tag/kakao/), usødet, til drys
* [kakaonibs](https://www.valdemarsro.dk/tag/kakaonibs/), (kan undlades)

Tid:4 timer

**Fremgangsmåde**

Smelt smør ved lav varme i en gryde, tag derefter af varmen og rør chokoladen i. Rør til det er helt ensartet og chokoladen er helt smeltet.

Pisk æg og sukker sammen til det er luftigt og sukkerkornene er opløst, pisk derefter chokolade og smørblandingen i og vend til sidst hvedemelet i.

Smør 6 faste muffinsforme eller lignende form grundigt med smør og fordel dejen deri. Stil formen på køl i minimum 3 timer eller i fryseren i en time (de kan fint holde sig på frost i op til en måneds tid)

Bag dem direkte fra køleskab eller fryseren i en forvarmet ovn ved 180 grader varmluft

Bages i 8-11 minutter, hvis det er fra køleskabet og i 15-18 minutter, hvis de er frosne.

Husk endelig at de skal være helt ubagte i midten.

Serveres mens de er helt friskbagte og varme.