# Chocoladefondant met gezouten karamelsaus, vanille-ijs en rood fruit

| | |
|---|---|
| Datum: | 14-10-2026 |
| Type gerecht: | Nagerecht |
| Samengesteld door: | Bram Jacobs |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

**Chocoladefondant:**
- 250 g pure chocolade (65-70% cacao)
- 225 g ongezouten roomboter
- 5 eieren
- 3 extra eidooiers
- 150 g fijne kristalsuiker
- 75 g bloem
- snuf zout

**Voor de vormpjes:**
- 20 g zachte boter
- 2 eetl. cacaopoeder

**Garnering:**
- 1 l premium vanille-ijs
- 250 g rood fruit (frambozen, aardbeien, blauwe bessen)
- poedersuiker
- enkele muntblaadjes

**Benodigdheden:**
- 8 ramekins of metalen puddingvormpjes
- mixer of garde
- twee mengkommen
- steelpan
- bakplaat

**Gezouten karamelsaus:**
- 175 g kristalsuiker
- 50 ml water
- 150 ml slagroom
- 60 g roomboter
- 0,5 tot 1 theel. zeezoutvlokken

## Bereidingswijze:

**Vormpjes voorbereiden:**

1. Vet alle vormpjes zorgvuldig in met boter.
2. Bestuif de binnenkant met cacaopoeder.
3. Verwijder overtollige cacao.
4. Zet de vormpjes in de koelkast.

Tip: Hierdoor lossen de fondants straks eenvoudig uit de vorm.

**Chocoladebeslag maken:**

1. Breek de chocolade in stukken.
2. Smelt samen met de boter au bain-marie.
3. Roer glad.
4. Laat 5 minuten afkoelen.
5. Klop de eieren, eidooiers, suiker en zout.
6. Klop ongeveer 3 minuten luchtig.
7. Voeg het chocolademengsel toe.
8. Spatel rustig door elkaar.

9. Zeef de bloem boven het beslag.
10. Meng kort tot een glad beslag.

**Vullen en koelen:**
1. Verdeel het beslag over de 8 vormpjes.
2. Vul ieder vormpje ongeveer voor 75%.
3. Zet minimaal 30 minuten in de koelkast.
Voordeel: dit kan ruim vóór het diner worden voorbereid.

**Gezouten karamelsaus:**
1. Doe suiker en water in een steelpan.
2. Verhit zonder te roeren.
3. Laat karamelliseren tot een diepe amberkleur.
4. Verwarm ondertussen de slagroom.
5. Haal de karamel van het vuur.
6. Voeg de warme room voorzichtig toe.
Let op: dit gaat krachtig bruisen.

**Afwerken:**
1. Roer de boter erdoor.
2. Voeg zeezout toe.
3. Proef en pas eventueel aan.

**Fondants bakken:**
1. Verwarm de oven voor op 200 graden boven- en onderwarmte
2. Plaats de vormpjes op een bakplaat.
3. Bak 10 tot 12 minuten. De buitenkant moet stevig zijn terwijl het midden nog zacht blijft.
Controle: Wanneer je een vormpje licht schudt mag het midden nog iets bewegen.

**Serveren:**
1. Laat de fondants 1 minuut rusten.
2. Maak de randen eventueel los met een dun mes.
3. Keer voorzichtig om op een bord.
4. Laat uit de vorm glijden