



## Fondant met cacao en Espresso Croquant roomijs

### INGREDIËNTEN VOOR 8 FONDANTS

200g pure banketbakkerschocolade  
200g boter  
200g fijne suiker  
4 eieren  
4 bollen **Mövenpick Espresso Croquant** roomijs

### BEREIDING

- De chocolade in stukken snijden en in een glazen kom mengen met de boter. Doen smelten in de microgolfoven (ongeveer 1 minuut). Mengen tot u een homogeen geheel verkrijgt.
- In een andere kom breekt u de eieren. Voeg er de fijne suiker aan toe tot het mengsel wit ziet. Doe er dan geleidelijk aan de chocolade bij, terwijl u klopt tot heel de bereiding mooi glad en homogeen is. Verdeel alles over kleine vormen (ofwel in vormpjes van silicone of van ander materiaal, maar dat u dan met boter instrijkt).
- In een op 180 graden voorverwarmde oven 7 minuten laten bakken. Dan onmiddellijk uit de vorm halen en er een bol **Mövenpick Espresso Croquant** roomijs bovenop leggen (die wegsmelt in de fondant – heerlijk!).

Indien u onze brochure of een bezoek wenst, aarzel niet ons te contacteren. Vergeet zeker niet om een kijkje te nemen op de website van *Mövenpick* - **The Art of Swiss Ice Cream** – Birminghamstraat 221 - 1070 Anderlecht - Tel Bel: 02/529.53.56 - Tel Hol: +31/65 333 88 64 - Fax: 02/529 56 31