# Choklad- och sötpotatisfondant



Ingredienser för 6 portioner:

125 g sötpotatis

100 g mörk choklad (70 %)

100 g smör

frön från 1 vaniljstång

2 ägg

75 g socker

10 g mjöl

**Dessutom:**

80 g sötpotatis

60 g socker

smör och socker till formarna

**1.** Skala och tärna sötpotatisen. Koka mjuk i saltat vatten i ca 15 minuter. Häll av och mixa till mos.

**2.** Hacka chokladen. Dela smöret i bitar. Lägg smör, choklad och vaniljfrön i en skål och smält över ett hett vattenbad. Låt svalna lite.

**3.** Tillsätt sötpotatismos, ägg och socker. Sikta ner mjölet och rör om så att allt blandas.

**4.** Smörj små suffléformar (som rymmer ca 100 ml) med smör och ströa dem med socker. Fyll på smeten. Grädda i 180 °C (gas: effekt 2, varmluft: 160 °C) i ca 10 minuter.

**5.** Skölj sötpotatisen omsorgsfullt och skiva den (med skalet kvar) lövtunt. Karamellisera socker. Vänd skivorna portionsvis i detta. Servera till choklad- och sötpotatisfondanten.

**Tillagning**: ca 40 minuter

**Näringsinnehåll per portion:**

Energi: 352 kcal/1476 kJ

Protein: 4,6 g
Fett: 21,2 gKolhydrater: 36 g

*Idé: Andreas Bärenklau, kökschef på Park Hyatt i Hamburg.*