

Pralinkový fondánový dort

Ingrédients

- 2 vejce
- 40g hnědého cukru
- 135g pralíné
- 30g mouky

Préparation

1. Po pistáciovém fondantu jsem měla chuť pokračovat na stejné bázi a udělat fondant s pralíné.
2. Tentokrát šádně jsem, ale hned cukr, a samozřejmě pralíné místo pistáciového pyré.
3. Použil jsem lískové pralíné, moje oblíbené, ale můžete recept přizpůsobit s mandlovým pralíné, smetánou, pekanovým pralíné, arašídovým, pistáciovým... zkrátka si udělejte radost!
4. Recept: Vlejte vejce se cukrem.
5. Přidejte pralíné, dobře promíchejte a poté vmíchejte prosátou mouku pomocí sítky.
6. Vymašte a oslaďte svou formu, poté nalijte těsto dovnitř.
7. Předehřejte troubu na 210°C.
8. Vložte dort do trouby a ihned snižte teplotu na 120°C.
9. Pečte mezi 25 a 35 minutami, podle toho, zda chcete mít texturu více tekutou nebo více fondantní.
10. Nechte vychladnout, a pak si pochutnejte!