

Fondant z mléčné čokolády, hruška a lískový ořech

Ingrédients

- 190g mléčné čokolády s minimálně 45% kakaa
- 160g másla
- 4 vejce
- 115g cukru
- 20g prášku z lískových oříšků
- 15g mouky
- 2 hrušky

Préparation

1. Čokoláda a hruška, kombinace, která vždy funguje!
2. Tady jsou spojeni v tomto fondánu z mléčné čokolády, do kterého jsem přidal nádech lískových oříšků pro trochu více lahodnosti ☐ Ingrédients : Použil jsem prášek z lískových oříšků Koro : kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celý web (neaffiliate).
3. Použil jsem čokoládu Hukambi od Valrhona (v případě potřeby můžete použít Bahibé) : kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celý web (affiliate).
4. Matériau : Kruh 20cm Šlehač Čas přípravy : 20 minut + 40 minut pečení Na dort o průměru 20cm / 8 osob : Ingrédients : mléčné čokolády s minimálně 45% kakaa másla 4 vejce cukru prášku z lískových oříšků mouky 2 hrušky QS lískových oříšků Recept : Rozpusťte čokoládu s máslem.
5. Přidejte cukr, dobře promíchejte a poté postupně přidávejte vejce.
6. Poté přidejte prášek z lískových oříšků a mouku.
7. Nalijte těsto do formy a poté na něj položte hrušky nakrájené na tenké plátky.
8. Nakonec přidejte několik nasekaných lískových oříšků navrch.
9. Pečte v předehřáté troubě na 150°C po dobu 40 minut, poté nechte vychladnout před vyklopením a vychutnáním!
10. Můžete upravit čas pečení mezi 35 a 45 minutami, pokud preferujete dort více fondant, nebo naopak pevnější.