

Praliné kage

Ingrédients

- 2 æg
- 40g muscovadosukker
- 135g praliné
- 30g mel

Préparation

1. Efter pistaciefondanten fik jeg lyst til at tage udgangspunkt i den samme opskrift for at lave en fondant med praliné.
2. Denne gang ingen honning, men muscovadosukker, og selvfølgelig praliné i stedet for pistaciepure.
3. Jeg har brugt en hasselnødpraliné, min favorit, men du kan tilpasse opskriften med mandelpraliné, en blanding, pekannødpraliné, jordnødder, pistacie... kort sagt, gør dig selv en tjeneste!
4. Pisk æggene med sukkeret.
5. Tilsæt praliné, bland godt, og fold derefter melet i med en dejskraber.
6. Smør og sukker din form, og hæld dejen i.
7. Forvarm ovnen til 210°C.
8. Sæt kagen i ovnen og sænk straks temperaturen til 120°C.
9. Bag i mellem 25 og 35 minutter, afhængigt af om du ønsker en mere flydende eller mere smeltende konsistens.
10. Lad den køle af, og så kan du nyde den!