

Mælkechokoladefondant med pære og hasselnødder

Ingrédients

- 190g mælkechokolade med minimum 45% kakao
- 160g smør
- 4 æg
- 115g sukker
- 20g hasselnøddemel
- 15g mel
- 2 pærer

Préparation

1. Chokolade og pære, en kombination der altid fungerer!
2. Her er de samlet i denne fondant med mælkechokolade, som jeg har tilføjet et strejf af hasselnød for lidt ekstra lækkerhed ☺ Ingredienser : Jeg har brugt hasselnøddemel Koro : kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
3. Jeg har brugt Hukambi chokolade fra Valrhona (hvis ikke, kan du bruge Bahibé) : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
4. Udstyr : Cirkle på 20cm Piskeris Forberedelsestid : 20 minutter + 40 minutter bagetidTil en kage med 20cm diameter / 8 personer : Ingredienser : mælkechokolade med minimum 45% kakao smør 4 æg sukker hasselnøddemel mel 2 pærer QS hasselnødder Opskrift : Smelt chokoladen med smørret.
5. Tilsæt sukkeret, bland godt, og tilsæt derefter æggene et ad gangen.
6. Tilsæt derefter hasselnøddemelet og melet.
7. Hæld dejen i din form, og læg de skiver af pærer ovenpå.
8. Tilsæt til sidst nogle hakkede hasselnødder ovenpå.
9. Bag i en forvarmet ovn ved 150°C i 40 minutter, og lad den derefter køle af, før du tager den ud af formen og nyder!
10. Du kan justere bagetiden mellem 35 og 45 minutter, hvis du foretrækker kagen mere smeltende, eller omvendt mere fast.