

Schokoladenkuchen mit Praliné

Ingrédients

- 2 Eier
- 40g Rohrzucker
- 135g Praliné
- 30g Mehl

Préparation

1. Nach dem Pistazienfondant hatte ich Lust, auf der gleichen Basis einen Fondant mit Praliné zu machen.
2. Diesmal kein Honig, sondern Rohrzucker, und natürlich Praliné anstelle von Pistazienpüree.
3. Ich habe ein Haselnusspraliné verwendet, mein Favorit, aber Sie können das Rezept mit Mandelpraliné, einer Mischung, Pecanpraliné, Erdnuss, Pistazie... kurz gesagt, machen Sie es nach Ihrem Geschmack!
4. Das Rezept ist so einfach und schnell wie möglich.
5. Zucker.
6. Fügen Sie das Praliné hinzu, mischen Sie gut und dann die gesiebte Mehl mit einem Spatel unterheben.
7. Fetten und zuckern Sie Ihre Form, dann gießen Sie den Teig hinein.
8. Heizen Sie den Ofen auf 210°C vor.
9. Schieben Sie den Kuchen hinein und senken Sie sofort die Temperatur auf 120°C.
10. Backen Sie ihn zwischen 25 und 35 Minuten, je nachdem, ob Sie eine flüssigere oder festere Textur wünschen.
11. Lassen Sie ihn abkühlen und genießen Sie!