

Schokoladenfondant mit Milch, Birne & Haselnuss

Ingrédients

- 190g Milkschokolade mit mindestens 45% Kakao
- 160g Butter
- 4 Eier
- 115g Zucker
- 20g Haselnussmehl
- 15g Mehl
- 2 Birnen

Préparation

1. Schokolade und Birne, eine Kombination, die immer funktioniert!
2. Hier sind sie vereint in diesem Schokoladenkuchen mit Milkschokolade, dem ich eine Note von Haselnüssen für ein wenig mehr Genuss hinzugefügt habe ☺ Zutaten : Ich habe das Haselnussmehl von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Ich habe die Schokolade Hukambi von Valrhona verwendet (alternativ können Sie Bahibé verwenden): Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
4. Material : Kreis von 20cm Schneebesen Zubereitungszeit : 20 Minuten + 40 Minuten BackzeitFür einen Kuchen mit 20cm Durchmesser / 8 Personen : Zutaten : Milkschokolade mit mindestens 45% Kakao Butter 4 Eier Zucker Haselnussmehl Mehl 2 Birnen QS Haselnüsse Rezept : Schmelzen Sie die Schokolade mit der Butter.
5. Fügen Sie den Zucker hinzu, mischen Sie gut und geben Sie die Eier nacheinander dazu.
6. Fügen Sie dann das Haselnussmehl und das Mehl hinzu.
7. Gießen Sie den Teig in Ihre Form und fügen Sie die in dünne Scheiben geschnittenen Birnen obenauf hinzu.
8. Fügen Sie schließlich einige gehackte Haselnüsse obenauf hinzu.
9. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 150°C für 40 Minuten, lassen Sie ihn dann abkühlen, bevor Sie ihn stürzen und genießen!
10. Sie können die Backzeit zwischen 35 und 45 Minuten anpassen, wenn Sie den Kuchen lieber weicher oder im Gegenteil fester mögen.