

Molligita torto kun pralino

Ingrédients

- 2 ovojn
- 40g da brun akolo
- 135g da pralinon
- 30g da faruno

Préparation

1. Post la pistacia fondanto, mi volis bazi sur la sama bazo por fari pralinan fondanton.
2. i-foje, ne mielo sed brun akolo, kaj certe pralinon anstataŭ pistacia puré.
3. Mi uzis hazelnutan pralinon, mian preferatan, sed vi povas adapti la recepton kun amandula pralinon, miksa o, pekana pralinon, terpomoj, pistacio... fakte uu vin!
4. Batetu la ovojn kun la sukero.
5. Almetu la pralinon, bone miksu, poste enmetu la farunon, kiu estas siftingita kun spatulo.
6. Buteru kaj sukru vian formon, poste veru la paston enen.
7. Anta varmigu la fornon je 210°C.
8. Enmetu la kukon, tuj malaltigante la temperaturon al 120°C.
9. Kuiru inter 25 kaj 35 minutoj, depende se vi volas pli fluan aŭ pli fondantan teksturon.
10. Lasu malvarmeti, poste uu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com