

Laktoĉokolada fondanto kun piro kaj hazeloj

Ingrédients

- 190g da laktoĉokolado kun minimumo de 45% kakao
- 160g da butero
- 4 ovojn
- 115g da sukero
- 20g da hazelnutpulvoro
- 15g da faruno
- 2 piroj

Préparation

1. Ĉokolado kaj piro, asocio kiu ĉiam funkcias!
2. Ili estas kunigitaj en ĉi tiu ĉokolada fondanto kun laktoĉokolado, al kiu mi aldonis tuŝon de hazelnuto por iom pli da delikateco ☐ Ingrediencoj : Mi uzis la hazelnutpulvoron Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiĉita).
3. Mi uzis la ĉokoladon Hukambi de Valrhona (se ne, vi povas uzi la Bahibé) : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiĉita).
4. Materialo : Cirklo de 20cm Fouet Tempo de preparado : 20 minutoj + 40 minutoj da kuirado Por unu torton de 20cm de diametro / 8 personoj : Ingrediencoj : da laktoĉokolado kun minimumo de 45% kakao da butero 4 ovojn da sukero da hazelnutpulvoro da faruno 2 piroj QS da hazelnutoj Recepto : Fandi la ĉokoladon kun la butero.
5. Aldonu la sukeron, bone miksu, poste enmetu la ovojn unu post unu.
6. Poste, aldoni la hazelnutpulvoron kaj la farunon.
7. Versu la paston en vian formon, poste aldonu la pirojn tranĉitajn en maldikajn lamelojn supre.
8. Fine, aldonu kelkajn hakitajn hazelnutojn supre.
9. Metu en la antaŭvarmigita forno je 150°C dum 40 minutoj, poste lasu malvarmetiĝi antaŭ ol forigi kaj ĝui!
10. Vi povas ĝustigi la kuiradon inter 35 kaj 45 minutoj se vi preferas la torton pli fonda, aŭ male pli firma.