

Maapähkinä-suklaafondant, päärynä & hasselpähkinä

Ingrédients

- 20 cm halkaisijaltaan / 8 henkilöä :
- 190g maitosuklaata, jossa on vähintään 45% kaakaota
- 160g voita
- 4 munaa
- 115g sokeria
- 20g hasselpähkinäjauhetta
- 15g jauhoa
- 2 päärynää

Préparation

1. Suklaa ja päärynä, yhdistelmä, joka toimii aina!
2. Ne ovat nyt yhdistettynä tähän maitosuklaafondanttiin, johon olen lisännyt hieman hasselpähkinää lisäämään herkullisuutta ☐ Raaka-aineet : Käytin hasselpähkinäjauhetta Koro : koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolta (ei affiliate).
3. Käytin Hukambi-suklaata Valrhona (jos ei ole saatavilla, voit käyttää Bahibéa) : koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (affiliate).
4. Välineet : 20 cm rengas Vatkain Valmistusaika : 20 minuuttia + 40 minuuttia paistoaikaa20 cm halkaisijaltaan / 8 henkilöä : Raaka-aineet : maitosuklaata, jossa on vähintään 45% kaakaota voita 4 munaa sokeria hasselpähkinäjauhetta jauhoa 2 päärynää QS pähkinöitä Ohje : Sulata suklaa voin kanssa.
5. Lisää sokeri, sekoita hyvin ja lisää munat yksi kerrallaan.
6. Lisää sitten hasselpähkinäjauhe ja jauho.
7. Kaada taikina vuokaan, ja lisää päärynät ohuina viipaleina päälle.
8. Lisää lopuksi muutama murskattu pähkinä päälle.
9. Paista esilämmitetyssä uunissa 150°C:ssa 40 minuuttia, ja anna jäähtyä ennen kuin kumoaat ja nautit!
10. Voit säätää paistoaikaa 35-45 minuuttiin, jos haluat kakusta pehmeämmän tai päinvastoin kiinteämmän.