

Pralinéval töltött torta

Ingrédients

- 2 tojás
- 40g barna cukor
- 135g praliné
- 30g liszt

Préparation

1. Miután elkészítettem a pisztáciás fondantot, kedvem támadt, hogy ugyanarra az alapra építve készítsek egy pralinés fondantot.
2. Ezúttal méz helyett barna cukrot használtam, és természetesen a pisztáciapüré helyett pralinét.
3. Én mogyorós pralinét használtam, ami a kedvencem, de a receptet alakíthatjátok mandulás pralinével, keverékkel, pekándió pralinével, földimogyoróval, pisztáciával... szóval csak élvezzétek!
4. A recept a legegyszerűbb és leggyorsabb, amit csak el lehet képzelni.
5. Verje fel a tojásokat a cukorral.
6. Adja hozzá a pralinét, alaposan keverje össze, majd óvatosan keverje bele a szitált lisztet egy spatulával.
7. Vajazzon és cukrozzon meg egy formát, majd öntse bele a tésztát.
8. Melegítse elő a sütőt 210°C-ra.
9. Helyezze be a tortát, majd azonnal csökkentse a hőmérsékletet 120°C-ra.
10. Süsse 25-35 percig, attól függően, hogy folyékonyabb vagy inkább fondant állagú süteményt szeretne.
11. Hagyja kihűlni, majd élvezze!