

Tejcsokoládé fondant, körte és mogyoró

Ingrédients

- 20 cm átmérőjű tortához / 8 főre :
- 190g tejcsokoládé minimum 45% kakaóval
- 160g vaj
- 4 tojás
- 115g cukor
- 20g mogyorópor
- 15g liszt
- 2 körte

Préparation

1. Csokoládé és körte, egy olyan kombináció, ami mindig működik!
2. Itt vannak együtt ebben a tejcsokoládé fondantban, amelyhez egy kis mogyorót adtam, hogy még ízletesebb legyen ☺ Hozzávalók : Használok a Koro mogyoróport: ILETAITUNGATEAU kód a teljes oldalon 5% kedvezményért (nem affiliate).
3. Használok a Valrhona Hukambi csokoládét (ha nincs, használhatja a Bahibét): ILETAITUNGATEAU kód a teljes oldalon 20% kedvezményért (affiliate).
4. Eszközök : 20 cm-es forma Habverő Elkészítési idő: 20 perc + 40 perc sütés20 cm átmérőjű tortához / 8 főre : Hozzávalók : tejcsokoládé minimum 45% kakaóval vaj 4 tojás cukor mogyorópor liszt 2 körte QS mogyoró Recept : Olvassa fel a csokoládét a vajjal.
5. Adja hozzá a cukrot, jól keverje össze, majd egyesével adja hozzá a tojásokat.
6. Ezután adja hozzá a mogyoróport és a lisztet.
7. Öntse a tésztát a formába, majd helyezze rá a vékony szeletekre vágott körtéket.
8. Végül szórjon rá néhány összetört mogyorót.
9. Süsd előmelegített 150°C-os sütőben 40 percig, majd hagyd kihűlni, mielőtt kiborítanád és élveznéd!
10. A sütési időt 35 és 45 perc között állíthatod, ha lágyabb tortát szeretnél, vagy éppen ellenkezőleg, szilárdabbat.