

Praaline taart

Ingrédients

- 2 eieren
- 40g bruine suiker
- 135g praliné
- 30g bloem

Préparation

1. Na de pistachefondant had ik zin om op dezelfde basis een pralinéfondant te maken.
2. Deze keer geen honing maar bruine suiker, en natuurlijk praliné in plaats van pistachepuree.
3. Ik heb een hazelnootpraliné gebruikt, mijn favoriet, maar je kunt het recept aanpassen met amandelpraliné, een mix, pecannootpraliné, pinda, pistache... kortom, maak jezelf blij!
4. Het recept is zo eenvoudig en snel als maar kan!
5. Klopt de eieren met de suiker.
6. Voeg de praliné toe, meng goed, en voeg dan de gezeefde bloem toe met een spatel.
7. Vet en bestuif je vorm, en giet het beslag erin.
8. Verwarm de oven voor op 210°C.
9. Zet de taart in de oven en verlaag onmiddellijk de temperatuur naar 120°C.
10. Bak tussen de 25 en 35 minuten, afhankelijk van of je een meer vloeibare of meer smeüige textuur wilt.
11. Laat afkoelen en geniet ervan!