

Melkchocolade fondant met peer en hazelnoot

Ingrédients

- 190g melkchocolade met minimaal 45% cacao
- 160g boter
- 4 eieren
- 115g suiker
- 20g hazelnootpoeder
- 15g bloem
- 2 peren

Préparation

1. Chocolade en peer, een combinatie die altijd werkt!
2. Hier zijn ze samengebracht in deze chocoladefondant met melkchocolade, waaraan ik een vleugje hazelnoot heb toegevoegd voor wat extra lekkernij ☺ Ingrediënten : Ik heb hazelnootpoeder van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
3. Ik heb de Hukambi-chocolade van Valrhona gebruikt (indien niet beschikbaar, kunt u de Bahibé gebruiken): code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
4. Materiaal : Cercle van 20cm Garde Bereidingstijd : 20 minuten + 40 minuten baktijd Voor een taart van 20cm diameter / 8 personen : Ingrediënten : melkchocolade met minimaal 45% cacao boter 4 eieren suiker hazelnootpoeder bloem 2 peren QS hazelnoten Recept : Smelt de chocolade met de boter.
5. Voeg de suiker toe, meng goed en voeg dan de eieren één voor één toe.
6. Voeg vervolgens de hazelnootpoeder en de bloem toe.
7. Giet het beslag in uw vorm en voeg de in dunne plakjes gesneden peren bovenop toe.
8. Voeg tot slot enkele gehakte hazelnoten bovenop toe.
9. Bak in de voorverwarmde oven op 150°C gedurende 40 minuten, laat daarna afkoelen voordat u het uit de vorm haalt en ervan geniet!
10. U kunt de baktijd aanpassen tussen 35 en 45 minuten als u de taart liever smeùiger of, integendeel, steviger wilt.