

Pralinéfondant kake

Ingrédients

- 2 egg
- 40g brunt sukker
- 135g praliné
- 30g mel

Préparation

1. Etter pistachiofondanten fikk jeg lyst til å lage en fondant med praliné på samme basis.
2. Denne gangen, ingen honning, men brunt sukker, og selvfølgelig praliné i stedet for pistachio puré.
3. Jeg brukte en hasselnøttpraliné, min favoritt, men du kan tilpasse oppskriften med mandelpraliné, en blanding, pekannøttpraliné, peanøtt, pistachio... kort sagt, gjør som du vil!
4. Oppskriften er så enkel og rask som den kan bli!
5. Pisk eggene med sukkeret.
6. Tilsett praliné, bland godt, og deretter sikt melet inn med en slikkepott.
7. Smør og sukker formen din, og hell deretter røren i.
8. Forvarm ovnen til 210°C.
9. Sett kaken i ovnen og senk umiddelbart temperaturen til 120°C.
10. Stek i mellom 25 og 35 minutter, avhengig av om du vil ha en mer flytende eller mer smeltende tekstur.
11. La den avkjøle, og så kan du nyte!