

Melkesjokoladefondant med pære og hasselnøtt

Ingrédients

- 190g melk sjokolade med minimum 45% kakao
- 160g smør
- 4 egg
- 115g sukker
- 20g hasselnøttpulver
- 15g mel
- 2 pærer

Préparation

1. Sjokolade og pære, en kombinasjon som alltid fungerer!
2. Her er de samlet i denne sjokoladefondanten med melk, som jeg har tilsatt et hint av hasselnøtt for litt mer sødme ☺ Ingredienser : Jeg har brukt hasselnøttpulver fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
3. Jeg har brukt Hukambi-sjokoladen fra Valrhona (hvis ikke, kan du bruke Bahibé): kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Utstyr : 20cm ring Visp Forberedelsestid : 20 minutter + 40 minutter steketidFor en kake med 20cm diameter / 8 personer : Ingredienser : melk sjokolade med minimum 45% kakao smør 4 egg sukker hasselnøttpulver mel 2 pærer QS med hasselnøtter Oppskrift : Smelt sjokoladen med smøret.
5. Tilsett sukkeret, bland godt, og inkorporer eggene ett og ett.
6. Deretter, tilsett hasselnøttpulveret og melet.
7. Hell deigen i formen din, og legg de skivede pærene oppå.
8. Til slutt, tilsett noen knuste hasselnøtter på toppen.
9. Sett i ovnen forvarmet til 150°C i 40 minutter, og la den avkjøle før du tar den ut av formen og nyter!
10. Du kan justere steketiden mellom 35 og 45 minutter hvis du foretrekker kaken mer smeltende, eller derimot mer fast.