

Ciasto czekoladowe z pralin

Ingrédients

- 2 jajka
- 40g cukru br zowego
- 135g pralin
- 30g m ki

Préparation

1. Po fondancie pistacjowym, mia em ochot łna zrobienie fondantu z pralin .
2. Tym razem, bez miodu, ale z cukrem br zowym, a oczywi cie z pralin łzamiast puree pistacjowego.
3. U y em pralin łorzechow , moj łulubion , ale mo ecie dostosowa łprzepis do pralin z migda łów, mieszanki, pralin z orzechów pekan, orzeszków ziemnych, pistacji... krótko mówi c, róbcie to, co lubicie!
4. Ubij jajka z cukrem.
5. Dodaj pralin , dobrze wymieszaj, a nast pnie wmieszaj przesian łm k łza pomoc łszpatu ki.
6. Wysmaruj i posyp cukrem swoj łform , a nast pnie wlej ciasto do łrodka.
7. Rozgrzej piekarnik do 210°C.
8. W ó łciasto do piekarnika, natychmiast obni aj c temperatur łdo 120°C.
9. Piecz przez 25 do 35 minut, w zale no ci od tego, czy chcesz, aby mia o bardziej p ynn łczy bardziej mi kk konsystencj .
10. Pozwól ostygn , a nast pnie delektuj si !