

Czekoladowy fondant z mlecznej czekolady, gruszką i orzechami laskowymi

Ingrédients

- 190g czekolady mlecznej o minimum 45% kakao
- 160g masła
- 4 jajka
- 115g cukru
- 20g proszku orzechowego
- 15g mąki
- 2 gruszki

Préparation

1. Czekolada i gruszka, połączenie, które zawsze działa!
2. Oto one zebrane w tym fondancie z czekolady mlecznej, do którego dodałem nutę orzechową dla większej przyjemności ☺ Składniki : Użyłem proszku orzechowego Koro : kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
3. Użyłem czekolady Hukambi od Valrhona (w razie braku, można użyć Bahibé) : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliowany).
4. Sprzęt : Forma o średnicy 20cm Trzepaczka Czas przygotowania : 20 minut + 40 minut pieczenia Dla ciasta o średnicy 20cm / 8 osób : Składniki : czekolady mlecznej o minimum 45% kakao masła 4 jajka cukru proszku orzechowego mąki ruszki QS orzechów Przepis : Rozpuść czekoladę z masłem.
5. Dodaj cukier, dobrze wymieszaj, a następnie wbijaj jajka jedno po drugim.
6. Następnie dodaj proszek orzechowy i mąkę.
7. Wlej ciasto do formy, a następnie dodaj pokrojone w cienkie plasterki gruszki na wierzch.
8. Na koniec posyp pokruszonymi orzechami.
9. Piec w piekarniku nagrzanym do 150°C przez 40 minut, a następnie pozostawić do ostygnięcia przed wyjęciem z formy i delectowaniem się!
10. Możesz dostosować czas pieczenia między 35 a 45 minut, jeśli wolisz ciasto bardziej wilgotne, lub wręcz przeciwnie, bardziej zwarte.