

# Wilgotne ciasto z mleczną czekoladą i migdałami/orzechami laskowymi

## Ingrédients

- 3 jajka
- 125g cukru
- 185g mlecznej czekolady o zawartości minimum 40% kakao
- 120g masła
- 50g proszku migdałowego lub orzechowego
- 100g maki
- 50g mietanki
- 60g praliny
- 65g azeli
- 10g miodu
- 20g masła

## Préparation

1. Sprawdź tutaj kilka przepisów na ciasta czekoladowe, ale nie bój się jeszcze z czekoladą mleczną.
2. Teraz jest to zrobione z tym wilgotnym ciastem z czekoladą mleczną i orzechami laskowymi lub migdałami. Zresztą, zapiszę ci proszek migdałowy lub orzechowy, ale możesz na równie dobrze użyć orzechów pekan, orzechów woskowych lub dowolnego suszonego owocu, identycznie dla praliny w przepisie na ganache.
3. Ganache jest oczywiście opcjonalne, chociaż dodaje dobrą dawkę smaku. Spróbuj: Obrót 18cm Składniki: Użyj proszków migdałowych i orzechowych Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (bez afiliacji).
4. Użyj czekolady Bahibé i Azelia od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (z afiliacją).
5. Czas przygotowania: 30 minut + 30 minut pieczenia Dla ciasta o średnicy 18 cm: Wilgotne ciasto: 3 jajka cukru mlecznej czekolady o zawartości minimum 40% kakao masła proszku migdałowego lub orzechowego maki Ubijaj jajka z cukrem przez 10 do 15 minut, a następnie dobrze ubijaj masło.
6. W tym czasie roztopi mleczną czekoladę z masłem, a następnie przelać mieszankę do ubitych jajek i szybko wymieszać.
7. Na koniec dodaj przesianą mąkę i proszek migdałowy/orzechowy i delikatnie połącz szpatułką.
8. Wlej do natłuszczonej i obsypanej mąką lub cukrem formy, a następnie piecz w nagrzanym do 175°C piekarniku przez 30 do 35 minut.
9. Pozostaw do ostygnięcia.
10. Ganache: mietanki praliny azeli miodu masła Kilka orzechów laskowych Roztopi czekoladę, a następnie dodaj praliny.
11. Podgrzej mietankę z miodem, a następnie wlej mieszaninę czekolady, dobrze mieszaj, a następnie uzyskasz gładką ganache.
12. Następnie dodaj masło pokrojone na małe kawałki i mieszaj, aż zostanie wchłonięte.
13. Pozwól ostygnąć i skrzystalizować, a następnie rozprowadź ganache na ciasto, udekoruj kilkoma orzechami laskowymi i ciesz się!