

Tort moale cu praline

Ingrédients

- 2 ou
- 40g de zahăr brun
- 135g de pralin
- 30g de făină

Préparation

1. După fondantul de fistic, am avut poftă să plec pe aceeași bază pentru a face un fondant cu pralin.
2. De data aceasta, fără miere, ci cu zahăr brun, și bineînțeles cu pralin în loc de piure de fistic.
3. Am folosit o pralină de alune, preferata mea, dar puteți adapta rețeta cu pralină de migdale, un amestec, pralină de nuci pecan, arahide, fistic... pe scurt, bucurați-vă !
4. Bateți oule cu zahărul.
5. Adăugați pralină, amestecați bine, apoi încorporați făina cernută cu o spatulă.
6. ungeți și zaharizați forma, apoi turnați aluatul în untru.
7. Preîncălziți cuptorul la 210°C.
8. Introduceți tortul, scăzând imediat temperatura la 120°C.
9. Coaceți între 25 și 35 de minute, în funcție de dacă doriți o textură mai curgătoare sau mai fondantă.
10. Lăsați să se răcească, apoi bucurați-vă !