

Fondant de ciocolată cu lapte, pară și alune

Ingrédients

- 190g de ciocolată cu lapte cu minimum 45% cacao
- 160g de unt
- 4 ouă
- 115g de zahăr
- 20g de pudră de alune
- 15g de făină
- 2 pere

Préparation

1. Ciocolată și pară, o asociere care funcționează întotdeauna!
2. Iată-i reuniți în acest fondant de ciocolată cu lapte, la care am adăugat o notă de alune pentru un pic mai multă răsfăț ☺
Ingrediente : Am folosit pudra de alune Koro : cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (non afiliat).
3. Am folosit ciocolata Hukambi de Valrhona (în lipsă, puteți folosi Bahibé) : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
4. Materiale : Cercle de 20cm Fouet Timp de preparare : 20 minute + 40 minute de coacere
Pentru un tort de 20cm diametru / 8 persoane :
Ingrediente : de ciocolată cu lapte cu minimum 45% cacao de unt 4 ouă de zahăr de pudră de alune de făină 2 pere QS de alune
Rețetă : Topiți ciocolata cu untul.
5. Adăugați zahărul, amestecați bine, apoi încorporați ouăle unul câte unul.
6. Apoi, adăugați pudra de alune și făina.
7. Turnați aluatul în forma dumneavoastră, apoi adăugați perele tăiate în felii subțiri deasupra.
8. Adăugați în final câteva alune măcinate deasupra.
9. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 150°C timp de 40 de minute, apoi lăsați să se răcească înainte de a scoate din formă și de a vă răsfăța!
10. Puteți ajusta timpul de coacere între 35 și 45 de minute dacă preferați tortul mai fondant, sau dimpotrivă, mai ferm.