

Pralinkový fondánový koláč

Ingrédients

- 2 vajcia
- 40g hnedého cukru
- 135g praliné
- 30g múky

Préparation

1. Po pistáciom fondante som mal chuť pokračovať na rovnakej báze a pripraviť fondant s praliné.
2. Tentokrát šiel med, ale hnedý cukor a samozrejme praliné namiesto pistácievej pyré.
3. Použil som lieskovcové praliné, moje obľúbené, ale môžete recept prispôsobiť s mandľovým praliné, zmesou, praliné z pekanových orechov, arašidov, pistácií... skrátka, robte si radosť!
4. Recept: vajíčka so cukrom.
5. Pridajte praliné, dobre premiešajte a potom zapracujte preosiatu múku pomocou špachtle.
6. Vymažte a posypte cukrom svoj plech, potom nalejte cesto dovnútra.
7. Predhrejte rúru na 210°C.
8. Vložte koláč okamžite znížte teplotu na 120°C.
9. Pečte medzi 25 a 35 minútami, podľa toho, či chcete textúru viac tekutú alebo viac fondantovú.
10. Nechajte vychladnúť a potom si pochutnajte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com