

Fondant z mliečnej čokolády, hruška a lieskovce

Ingrédients

- 190g mliečnej čokolády s minimálne 45% kakaa
- 160g masla
- 4 vajcia
- 115g cukru
- 20g prášku z lieskových orechov
- 15g múky
- 2 hrušky

Préparation

1. Čokoláda a hruška, spojenie, ktoré vždy funguje!
2. Tu sú spolu v tomto čokoládovom fondáne z mliečnej čokolády, do ktorého som pridal nádych lieskových orechov pre trochu viac pochúťky ☺
Ingrediencie : Použil som prášok z lieskových orechov Koro : kód ILETAITUNGATEAU na 5% zľavu na celý web (nie je to affiliate).
3. Použil som čokoládu Hukambi od Valrhona (v prípade potreby môžete použiť Bahibé) : kód ILETAITUNGATEAU na 20% zľavu na celý web (affiliate).
4. Materiál : Ciel' 20cm Šľahač Čas prípravy : 20 minút + 40 minút pečenia
Na tortu s priemerom 20cm / 8 osôb : Ingrediencie : mliečnej čokolády s minimálne 45% kakaa masla 4 vajcia cukru prášku z lieskových orechov múky 2 hrušky QS lieskových orechov
Recept : Rozpustíte čokoládu s maslom.
5. Pridajte cukor, dobre premiešajte a potom po jednom pridajte vajcia.
6. Potom pridajte prášok z lieskových orechov a múku.
7. Nalejte cesto do formy a potom na vrch pridajte hrušky nakrájané na tenké plátky.
8. Nakoniec pridajte niekoľko nasekaných lieskových orechov navrch.
9. Pečte v predhriatej rúre na 150°C počas 40 minút, potom nechajte vychladnúť pred vyklopením a vychutnaním!
10. Môžete upraviť čas pečenia medzi 35 a 45 minútami, ak preferujete tortu viac fondantnú, alebo naopak pevnejšiu.