

Pralinékladdkaka

Ingrédients

- 2 ägg
- 40g farinsocker
- 135g pralin
- 30g mjöl

Préparation

1. Efter pistagefondanten ville jag gå på samma grund för att göra en fondant med pralin.
2. Denna gång, ingen honung utan farinsocker, och självklart pralin istället för pistagepuré.
3. Jag använde en hasselnötspralin, min favorit, men du kan anpassa receptet med mandelpralin, en blandning, pekannötspralin, jordnötter, pistage... kort sagt, gör som du vill!
4. Vispa äggen med sockret.
5. Tillsätt pralinen, blanda väl, och vänd sedan ner det siktade mjölet med en slickepott.
6. Smörj och sockra din form, häll sedan smeten i den.
7. Förvärm ugnen till 210°C.
8. Sätt in kakan och sänk omedelbart temperaturen till 120°C.
9. Grädda i mellan 25 och 35 minuter, beroende på om du vill ha en mer rinnande eller mer smältande konsistens.
10. Låt svalna, och njut!