

Mjolkchokladfondant med päron och hasselnötter

Ingrédients

- 190g mjölkchoklad med minst 45% kakao
- 160g smör
- 4 ägg
- 115g socker
- 20g hasselnötsmjöl
- 15g mjöl
- 2 päron

Préparation

1. Choklad och päron, en kombination som alltid fungerar!
2. Här är de samlade i denna mjuka chokladkaka med mjölkchoklad, som jag har lagt till en touch av hasselnöt för lite mer njutning ☺ Ingredienser : Jag har använt hasselnötsmjöl Koro : kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (icke-affilierad).
3. Jag har använt Hukambi-choklad från Valrhona (om inte, kan du använda Bahibé) : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
4. Utrustning : Cirkeln 20cm Visp Tid för förberedelse : 20 minuter + 40 minuter gräddningFör en kaka med 20cm diameter / 8 personer : Ingredienser : mjölkchoklad med minst 45% kakao smör 4 ägg socker hasselnötsmjöl mjöl 2 päron QS hasselnötter Recept : Smält chokladen med smöret.
5. Tillsätt sockret, blanda väl, och tillsätt äggen ett i taget.
6. Tillsätt sedan hasselnötsmjöl och mjöl.
7. Häll smeten i din form, och lägg sedan de skivade päronen ovanpå.
8. Tillsätt slutligen några krossade hasselnötter ovanpå.
9. Grädda i en förvärmad ugn på 150°C i 40 minuter, låt sedan svalna innan du tar ut den och njuter!
10. Du kan justera gräddningstiden mellan 35 och 45 minuter om du föredrar kakan mer mjuk, eller å andra sidan mer fast.