

Keki ya praline inayoyeyuka

Préparation

1. Baada ya fondant ya pistachio, nilihisi kutaka kuanzisha msingi sawa ili kutengeneza fondant ya praline.
2. Mara hii, hakuna asali bali sukari ya kahawia, na bila shaka praline badala ya puree ya pistachio.
3. Nilitumia praline ya hazelnut, pendekezo langu, lakini unaweza kubadilisha mapishi na praline ya almond, mchanganyiko, praline ya pecan, karanga, pistachio... kwa kifupi, furahia!
4. Piga mayai na sukari.
5. Ongeza praline, changanya vizuri, kisha ongeza unga uliochujwa kwa kutumia spatula.
6. Pakua na sukari chombo chako, kisha mimina mchanganyiko ndani.
7. Washa oveni kwa 210°C.
8. Weka keki ndani huku ukipunguza joto mara moja hadi 120°C.
9. Pika kati ya dakika 25 na 35, kulingana na kama unataka muundo wa kutiririka zaidi au wa fondant zaidi.
10. Acha ipoe, kisha furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com