

Malambot na cake na may praliné

Ingrédients

- 2 itlog
- 40g ng brown sugar
- 135g ng praliné
- 30g ng harina

Préparation

1. Matapos ang pistachio fondant, nagkaroon ako ng pagnanais na magsimula sa parehong batayan upang gumawa ng praliné fondant.
2. Sa pagkakataong ito, walang pulot kundi brown sugar, at syempre praliné sa halip na pistachio purée.
3. Gumamit ako ng hazelnut praliné, ang paborito ko, ngunit maaari mong iakma ang resipe gamit ang almond praliné, isang halo, pecan praliné, mani, pistachio... basta't mag-enjoy ka!
4. Batihin ang mga itlog kasama ang asukal.
5. Idagdag ang praliné, haluin nang mabuti, pagkatapos ay isama ang sifted flour gamit ang spatula.
6. Pahiran ng mantikilya at asukal ang iyong hulma, pagkatapos ay ibuhos ang masa dito.
7. Preheat ang oven sa 210°C.
8. Ilagay ang cake sa oven habang agad na binabaan ang temperatura sa 120°C.
9. Magluto sa loob ng 25 hanggang 35 minuto, depende kung gusto mo ng mas malambot o mas fondant na texture.
10. Hayaan itong lumamig, pagkatapos ay mag-enjoy ka!