

Gatas na tsokolate na fondant, peras at hazelnut

Ingrédients

- 190g ng tsokolate na gatas na may minimum na 45% kakaw
- 160g ng mantikilya
- 4 na itlog
- 115g ng asukal
- 20g ng hazelnut powder
- 15g ng harina
- 2 peras

Préparation

1. Tsokolate at peras, isang pagsasama na laging nagwo-work!
2. Narito sila sa fondant na tsokolate na gatas, kung saan nagdagdag ako ng kaunting hazelnut para sa kaunting higit pang tamis ☐ Mga Sangkap : Gumamit ako ng hazelnut powder Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
3. Gumamit ako ng Hukambi chocolate mula sa Valrhona (kung wala, maaari mong gamitin ang Bahibé): code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (kaakibat).
4. Materyal : 20cm na Bilog Whisk Oras ng paghahanda : 20 minuto + 40 minuto ng paglulutoPara sa isang cake na may diameter na 20cm / 8 tao : Mga Sangkap : ng tsokolate na gatas na may minimum na 45% kakaw ng mantikilya 4 na itlog ng asukal ng hazelnut powder ng harina 2 peras QS ng mga hazelnuts Resipe : Tunawin ang tsokolate kasama ang mantikilya.
5. Idagdag ang asukal, haluin nang mabuti, pagkatapos ay isama ang mga itlog isa-isa.
6. Pagkatapos, idagdag ang hazelnut powder at ang harina.
7. Ilagay ang masa sa iyong hulma, pagkatapos ay idagdag ang mga peras na hiniwa sa manipis na hiwa sa itaas.
8. Sa wakas, idagdag ang ilang durog na hazelnuts sa itaas.
9. Ilagay sa preheated oven sa 150°C sa loob ng 40 minuto, pagkatapos ay hayaang lumamig bago ilabas at tamasahin!
10. Maaari mong ayusin ang oras ng pagluluto sa pagitan ng 35 at 45 minuto kung nais mo ang cake na mas malambot, o sa kabaligtaran, mas matigas.