

Anneler Günü'ne Özel Ahududu İhlamlı Fondan

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 18 cm uzunlu unda bir fondant için:
- 250g ahududu ilhamı
- 70g tereya ı
- 4 yumurta
- 25g eker
- 50g un

Préparation

1. te Anneler Günü için ultra hızlı ve meyveli bir tarifile geri döndüm: ahududulu fondant.
2. Bunu yapmak için Valrhona ahududu ilhamını kullandım; tanımayanlar için, meyve püresi, kakao ya ı ve ekerden olu an bir "sahte çikolata"dır.
3. Renk hariç çikolatanın görünüm ve dokusuna sahiptir, kakao içermez ve bu nedenle tabletler veya ganajlar halinde kullanılabilir, ancak aynı zamanda bu lezzetli fondant gibi hızlı ve kolay tarifler için de kullanılabilir
Malzemeler: Ben Valrhona'nın ahududu ilhamını kullandım: tüm site genelinde %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
4. Donanım: Le Creuset kek kalıbı Hazırlık süresi: 10 dakika + 20 dakika piirme18 cm uzunlu unda bir fondant için: Malzemeler: ahududu ilhamı tereya ı 4 yumurta eker un Tarif: Yumurtaları birkaç dakika ekerle çırpın.
5. Ahududu ilhamını tereya ı ile yava ça eritin.
6. ki karı ımı birle tirin.
7. Elendikten sonra unu ekleyin.
8. Hamuru ya lanmı ve unlanmı kek kalıbına veya piirme ka ıdıyla kaplı kalıba dökün.
9. Önceden ısıtılmı 220°C fırında, daha fazla veya daha az akı kan bir sonuç tercih etti inize göre (elbette fırınına göre) 16-19 dakika piirin.
10. Tamamen so umaya bırakın, sonra kalıptan çıkararak keyifle tüketin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com