

Pralineli akı kan kek

Ingrédients

- 2 yumurta
- 40g esmer eker
- 135g pralin
- 30g un

Préparation

1. Pistachio fondant'tan sonra, pralinli bir fondant yapmak için aynı temeli kullanma iste i duydum.
2. Bu sefer bal yok ama esmer eker var ve tabii ki, pistache püresi yerine pralin var.
3. Ben en sevdi im fındık pralinini kullandım, ama tarifi badem pralin, karı ık, ceviz pralin, yer fıstı ı, antep fıstı ı ile uyarlayabilirsiniz.
4. kısacası, kendinize zevk verin!
5. Tarif en basit ve hızlı olanlardan biri.
6. Yumurtaları ekerle çırpın.
7. Pralin ekleyin, iyice karı tırın, ardından bir spatula ile elenmi unu ekleyin.
8. Kalıbınızı ya layın ve ekerleyin, ardından hamuru içine dökün.
9. Fırını 210°C'ye önceden ısıtın.
10. Kekinizi fırına verin ve hemen sıcaklı ı 120°C'ye dü ürün.
11. Daha akı kan veya daha yo un bir doku istiyorsanız, 25 ila 35 dakika pi irin.
12. So umaya bırakın, ardından tadını çıkarın!