

Sütlü ikolata, armut ve fındık fondanı

Ingrédients

- 190g en az %45 kakao içeren sütlü çikolata
- 160g tereyağı
- 4 yumurta
- 115g şeker
- 20g fındık tozu
- 15g un
- 2 armut

Préparation

1. Çikolata ve armut, her zaman işe yarayan bir kombinasyon!
2. İşte onları, biraz daha lezzet katmak için fındık dokunuşu eklediğim sütlü çikolata fondanında bir araya getirdim □ Malzemeler : Fındık tozunu Koro kullandım: tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı değil).
3. Hukambi ikolatasını Valrhona kullandım (bulamazsanız, Bahibé kullanabilirsiniz): tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı).
4. Malzemeler : 20cm çember ırpıcı Hazırlama süresi : 20 dakika + 40 dakika pişirme20cm çapında / 8 kişilik bir kek için : Malzemeler : en az %45 kakao içeren sütlü çikolata tereyağı 4 yumurta şeker fındık tozu un 2 armut QS fındık Tarif : Çikolatayı tereyağı ile eritin.
5. Şekeri ekleyin, iyice karıştırın, ardından yumurtaları teker teker ekleyin.
6. Sonra fındık tozunu ve unu ekleyin.
7. Hamuru kalıbınıza dökün, ardından ince dilimler halinde kesilmiş armutları üzerine ekleyin.
8. Son olarak, üzerine birkaç parçalanmış fındık ekleyin.
9. Önceden 150°C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin, ardından kalıptan çıkarmadan önce soğumaya bırakın ve tadını çıkarın!
10. Kekin daha akışkan olmasını isterseniz pişirme süresini 35 ile 45 dakika arasında ayarlayabilirsiniz, ya da tam tersine daha sert olmasını tercih edebilirsiniz.