

Шоколадний фондан з молочним шоколадом, грушами та фундуком

Ingrédients

- 190 г молочного шоколаду з мінімум 45% какао
- 160 г масла
- 4 яйця
- 115 г цукру
- 20 г порошку фундука
- 15 г борошна
- 2 груші

Préparation

1. Шоколад і груша — це поєднання, яке завжди працює!
2. Ось вони з'являються в цьому шоколадному фондані з молочного шоколаду, до якого я додав трохи фундука для більш солодкого інгредієнти : Я використав порошок фундука Кого: код ILETAITUNGATEAU для 5% знижки на весь сайт (не афільований).
3. Я використав шоколад Nukambi від Valrhona (в крайньому випадку, ви можете використовувати Bahibé): код ILETAITUNGATEAU для 20% знижки на весь сайт (афільований).
4. Матеріали : Круг 20 см Віночок Час приготування : 20 хвилин + 40 хвилин випікання Для торта діаметром 20 см / на 8 осіб : Інгредієнти : 190 г молочного шоколаду з мінімум 45% какао 160 г масла 4 яйця 115 г цукру 20 г порошку фундука 15 г борошна 2 груші QS фундука Рецепт : Розтопити шоколад з маслом.
5. Додайте цукор, добре перемішайте, потім по одному введіть яйця.
6. Потім додайте порошок фундука і борошно.
7. Вилийте тісто у форму, потім додайте нарізані тонкими скибочками груші зверху.
8. Нарешті, додайте кілька подрібнених фундуків зверху.
9. Випікайте в попередньо розігрітій духовці при 150°C протягом 40 хвилин, потім дайте охолонути перед тим, як вийняти з форми і насолодитися!
10. Ви можете ввідрегулювати час випікання від 35 до 45 хвилин, якщо ви віддаєте перевагу торт більш м'яким, або, навпаки, більш твердим.