

Gateau fondant poires-chocolat

- 3 poires
- 4 œufs
- 80 g de sucre
- 200 g de chocolat fondant
- 70 g de farine
- 1 paquet de sucre vanillé
- 20 g de levure backing
- 60 g de beurre
- Beurre pour le moule

Préchauffe le four th.7, 190°.

Peler et couper les poires en petits dés.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine mêlée à la levure.

Casser le chocolat dans une casserole et ajouter le beurre en morceaux.

Chauffer à feu très doux en remuant avec une spatule.

Quand le mélange est lisse, ajouter à la pâte.

Ajouter ensuite les dés de poire, battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.

Beurrer et fariner le moule, enfourner pendant 20 minutes, puis baisser à th6, 180° et laisser cuire encore 10 minutes.

Fondant chocolade- perentaart

- 3 peren
- 4 eieren
- 80 g suiker
- 200 g chocoladefondant
- 70 g bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- 20 g bakpoeder
- 60 g boter
- Boter voor de bakvorm

Verwarm de oven voor op stand 7 (190 °C).

Schil en snijd de peren in kleine blokjes.

Splits de eieren (eiwit en eigeel).

Klop het eigeel met de suiker op tot je een wit mengsel hebt.

Voeg zowel de bloem als het bakpoeder toe. Breek de chocolade in stukjes en doe ze samen met de boter in een pan. Verwarm de chocolade op een zacht vuur en roer met een spatel. Wanneer het mengsel egaal is, voeg je hem toe aan het deeg. Tot slot de perenblokjes toevoegen, het eiwit opkloppen en voorzichtig onder het deeg mengen.

Bestrijk de bakvorm met boter en besprenkelen met wat bloem.

De taart mag nu 20 minuten in de oven, daarna de oven op stand 6 (180°C) en nog 10 minuten laten bakken.