

# Υπέροχο γλύκισμα πραλίνας με 3 υλικά, από το [sintayes.gr](http://sintayes.gr)!

Ένα λαχταριστό γλύκισμα πραλίνας με 3 μόνο υλικά. Πανεύκολο και γρήγορο στη παρασκευή του, υπέροχο και φανταστικό στη γεύση και την εμφάνισή του, που θα λατρέψουν μικροί και μεγάλοι. Μια συνταγή (από [εδώ](#)) που σας προτείνουμε να δοκιμάσετε!

Μερίδες: 6-8

⌚ Χρόνος: 15 λ + 20 λ ψήσιμο

⚡ Δυσκολία: Εύκολη

## Υλικά συνταγής

- 5 μεγάλα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. + 2 κ.σ. επιπλέον Πραλίνα φουντουκιού (Μερέντα, Νουτέλα ή άλλη επιλογής σας) [\*]
- 500 γρ. κρέμα γάλακτος πλήρης 35-36% λιπαρά, καλά παγωμένη στο ψυγείο

## Εκτέλεση συνταγής

1. Προθερμαίνετε το φούρνο σας στους 180 βαθμούς. Στρώνετε με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος 2 μικρά στρογγυλά ταψάκια (μιας χρήσεις) 20 εκ. και τα αφήνετε στη άκρη.
2. Για το “κέικ” πραλίνας: Ρίχνετε στο κάδο του μίξερ τα αυγά και τα χτυπάτε, σε υψηλή ταχύτητα για τουλάχιστον

- 5-7 λ για να τριπλασιαστεί ο όγκος τους, να αφρατέψουν και να “ασπρίσουν” καλά. Αφαιρείτε το κάδο με τα χτυπημένα αυγά από το μίξερ και τον αφήνετε στην άκρη.
3. Ρίχνετε σε ένα μεγάλο μπολ μπολ τα 250 γρ. πραλίνας και τη ζεσταίνετε στο φούρνο μικροκυμάτων για 10-20 δευτερόλεπτα μέχρι να μαλακώσει καλά. Μεταφέρετε το 1/4 της ποσότητας των χτυπημένων αυγών στο μπολ με τη μαλακωμένη πραλίνα και ανακατεύετε με μια μαρίζ, με απαλές κινήσεις (για να μην “φύγει” ο “αέρας” από τα αυγά και δεν φουσκώσει στο ψήσιμο) μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως.
  4. Συνεχίζετε την ίδια διαδικασία προσθέτοντας άλλο  $\frac{1}{4}$  του μείγματος αυγών κάθε φορά, μέχρι να ενσωματωθούν όλα τα κτυπημένα αυγά. Μοιράζετε ισομερώς το μείγμα στα 2 ταψάκια, ισιώνετε την επιφάνειά τους και τα ψήνετε στο προθερμασμένο φούρνο για 15-20 λ ή μέχρι μια οδοντογλυφίδα που θα βυθίσετε στο κέντρο τους βγει στεγνή και καθαρή. Τα ξεφουρνίζετε, τα μεταφέρετε σε σχάρα και τα αφήνετε στη άκρη να κρυώσουν εντελώς.
  5. **Για τη κρέμα πραλίνας:** Ζεσταίνετε στο φούρνο μικροκυμάτων τις επιπλέον 2 κ.σ. πραλίνας για 10 δευτερόλεπτα ή μέχρι να μαλακώσουν ελαφρώς. Χτυπάτε σε καθαρό μίξερ τη κρύα κρέμα γάλακτος μέχρι να έχετε μια πηχτή σαντιγί που να “στέκεται”. Προσθέτετε τις 2 κ.σ. πραλίνας και συνεχίζετε το χτύπημα μέχρι να ενσωματωθούν πλήρως.
  6. Μεταφέρετε το ένα κρύο “κέικ” σε πιατέλα σερβιρίσματος και από πάνω απλώνετε τη μισή κρέμα πραλίνας. Από πάνω τοποθετείτε το δεύτερο “κέικ” πραλίνας και το καλύπτετε με την υπόλοιπη κρέμα πραλίνας την οποία στρώνετε ισομερώς με σπάτουλα. Σερβίρετε!

[\*]Προαιρετικά, για έξτρα γεύση, αλείψτε με έξτρα πραλίνα το πρώτο “κέικ” πριν απλώσετε από πάνω τη πρώτη στρώση κρέμας πραλίνας.



<https://www.sintayes.gr/syntages/yperocho-glykisma-pralinas-me-3-ylika/?fb>