

Chocoflan (inspirace Ottolenghi)

Ingédients

- 80 g cukru
- 190 g mouky
- 55 g kakaa v prážku
- 90 g másla
- 75 g muscovado cukru
- 95 g krystalového cukru
- 2 střední vejce (100 g)
- 170 g podmáslí
- 3 vejce
- 80 g cukru
- 500 g plnotučného mléka
- 1 vanilková luska nebo lžíce vanilkového extraktu

Préparation

1. Chocoflan, co to je?
2. Je to dort, který jsem našel v knize Ottolenghi, naplněnýokoládovýmišarapí a vejci naplněnýpudinkem, vše pokryté karamellem, zkrátka lahůdka!
3. Ottolenghi používá karamelové omáčky (z toho polovinu nalít na dort po vyklopení), já jsem jednoduše udělal suchýkaramel, jak to obvykle dělám pro vejci naplněnýpudinkem, a po upečení jsem nic nepřidával.
4. Zachoval jsem recept naokoládovýdort (jen jsem snížil všechny množství, protože moje forma je menší než ta jeho), na druhou stranu jsem úplně změnil recept na pudink (ten jeho je na bázi slazeného kondenzovaného mléka, neslazeného a smetanového šleha) a použil jsem svůj obvyklýrecept na vejci naplněnýpudinkem.
5. Nakonec, yadná chyba v receptu, je dělat nalítokoládové těsto na karamel a zakončit pudinkem, obě složky se během pečení obrátí, takžeokoládovýdort bude na dně a pudink nahore po upečení. **š Ingredience :** Použil jsem vanilkovýextrakt Norohy a kakao od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celýweb (partnerský).
6. čas příprav: 35 minut + 1 hodina pečení + alespoň4 hodiny odpočinkuPro bundt cake o průměru 22 až24 cm potřebný : Karamel: cukru Připravte suchýkaramel s cukrem, poté ho nalijte na dno vymazané formy.
7. Nechte krystalizovat.
8. **okoládovýdort:** mouky ¼šlehyky prážku do pečení¼šlehyky jedlé sody kakaa v prážku ¼šlehyky soli másla muscovado cukru krystalového cukru 2 střední vejce () podmáslí Smíchejte máslo se cukry a poté přidávejte vejce jedno po druhém.
9. Poté přidejte 1/3 suchých ingrediencí (mouka, prášek do pečiva, kakao, jedlá soda, s lpečem smíchané), poté polovinu podmáslí.
10. Znovu 1/3 suchých ingrediencí, zbytek podmáslí a zakončete zbytkem suchých ingrediencí.
11. Nalijte těsto do formy na karamel.
12. Pudink: 3 vejce cukru plnotučného mléka 1 vanilková luska nebo lžíce vanilkového extraktu lehejte vejce se cukrem.
13. Mezitím zahřejte mléko s vanilkou.
14. Nalijte ho na vejce, dobře promíchejte a poté nalijte pudinkové těsto naokoládové těsto.
15. Pro pečení Ottolenghi doporučuje zakrýtformu diskem pečenípapíru, zabalit ji do alobalu a péct dort ve vodní lázni (asi 2 až3 cm vysoké) v předeháté troubě na 160 °C po dobu 1 hodiny.

16. Z mé strany, po hodin šdort (zejména ást pudinku) nebyl upe en $\frac{1}{2}$ také jsem vyndal formu z vodní lázn (obvykle sv j vaje n $\frac{1}{2}$ pudink nikdy nepe u ve vodní lázni) a pokračoval jsem v pe ení v alobalu po dobu 20 minut (aýše n ýšvrátí tém š ist $\frac{1}{2}$ vrátí se s okoládou, ale normáln šne s pudinkem).
17. P íž š bych ud lal pe ení bez vodní lázn špo dobu 45 minut aýš1 hodiny, záleží na važí troub ša važích zvycích.
18. Po upe ení rozbalte formu a nechte vychladnout asi 1 aýš2 hodiny.
19. Vyklopte na sv j servírovací talí ša dejte do lednice minimáln šna 3 hodiny p edtím, neýši pochutnáte!