

Chokolade-hasselnød flan

Ingrédients

- 60g blødt smør
- 90g flormelis
- 30g hasselnøddepulver
- 1 æg
- 150g mel
- 50g maizena
- 1 æg
- 1 æggeblomme
- 100g sukker
- 45g maizena
- 320g fuldfed mælk
- 320g fløde
- 20g smør
- 200g hasselnøddepuré
- 95g fløde
- 120g hasselnøddepuré
- 125g mælkechokolade
- 25g honning
- 35g smør

Préparation

1. Ny version af min flan-ganache, efter choko-pistacie og snickers, her er chokolade med mælk-hasselnød, det er den version, som I har stemt på i flertal på instagram.
2. Så her er en version, der er meget nostalgisk med smag af nutella med en hasselnød flan (stadig inspireret af den bedste flan opskrift, den fra Julien Delhome) og en ganache med mælk/chokolade-hasselnød.
3. Og for en endnu mere lækker flan kan du erstatte hasselnøddepuréen med praliné Ingredienser :Jeg har brugt chokoladen Jivara fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
4. Jeg har brugt hasselnøddepulver Koro : kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
5. Udstyr :PiskerisCirkle 18cmKagerulleMini skrå spatulaPerforeret pladeForberedelsestid : 1 time + minimum 3h30 hvile + minimum 3 timer afkøling + 25 minutter bagningFor en flan med 18cm diameter / 6cm høj : Sød hasselnødde dej : blødt smør flormelis hasselnøddepulver 1 æg mel maizena Creme det bløde smør med flormelis og hasselnøddepulveret med en spatula.
6. Tilsæt ægget, emulger indtil du har en homogen blanding.
7. Tilsæt endelig melet og maizenaen, arbejd ikke for meget med dejen, så snart den er homogen er den klar.
8. Form en kugle, tryk den let flad og pak den ind i plastfolie, og læg den i køleskabet i mindst 2 timer.
9. Derefter, rulles dejen ud til 2mm og læg den i din smurte cirkel.
10. Læg den tilbage i køleskabet i minimum 1 time og 30 minutter, helst 6 timer eller hele natten (dejen får således tid til at hvile og tørre, og den vil ikke bevæge sig under bagningen).
11. Flan blanding med hasselnød : 1 æg 1 æggeblomme sukker maizena fuldfed mælk fløde smør hasselnøddepuré Pisk æggeblommen med hele ægget, sukkeret, og derefter maizenaen.
12. Varm mælken og fløden op, og hæld dem langsomt over den tidligere blanding, mens du konstant rører.
13. Hæld det hele tilbage i gryden, og lad det tykne over medium varme, mens du konstant pisker.
14. Tag gryden af varmen, og tilsæt smørret og hasselnøddepuréen.
15. Hæld fløden over den søde dej, og glat overfladen.

16. Bag i en forvarmet ovn ved 180°C i 25 minutter.
17. Lad den derefter køle af ved stuetemperatur, før du sætter den i køleskabet.
18. Ganache med mælkechokolade : fløde hasselnøddepuré mælkechokolade honning smør Når flanen er kølet af, forbered ganachen: varm fløden op med honningen, og hæld dem langsomt over chokolade-hasselnøddeblandingen, som tidligere er smeltet.
19. Rør godt mellem hver tilsætning for at få en glat og skinnende ganache, og tilsæt derefter smørret skåret i små stykker.
20. Hvis nødvendigt, afslut emulsionen med en stavblender.
21. Hæld ganachen over flanen, og lad den krystallisere.
22. Til dekoration ventede jeg, indtil ganachen var helt krystalliseret, og så lavede jeg formen af en hasselnød, som jeg fyldte med hasselnøddepuré.
23. Og der har du det, nu er det kun at nyde!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com