

Chocoflan (inspiration Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g sukker
- 190g mel
- 55g kakao i pulverform
- 90g usaltet smør
- 75g muscovadosukker
- 95g sukker
- 2 mellemstore æg (100g)
- 170g kærnemælk
- 3 æg
- 80g sukker
- 500g sødmælk
- 1 vaniljestang eller en teskefuld vaniljeekstrakt

Préparation

1. Chocoflan, hvad er det?
2. Det er en kage, jeg har opdaget i en bog af Ottolenghi, halvdelen blød chokolade og halvdelen flan med æg, hele dækket med karamel, kort sagt en lækkerbiskken!
3. Ottolenghi bruger karamel sauce (hvoraf halvdelen skal hældes over kagen efter udformning), jeg har simpelthen lavet en tør karamel, som jeg normalt gør til flan med æg, og jeg har ikke tilføjet noget efter bagningen.
4. Jeg har beholdt opskriften på den bløde chokolade (jeg har simpelthen reduceret alle mængderne, fordi min form er mindre end hans), men jeg har helt ændret opskriften på flanen (hans er baseret på sødet kondenseret mælk, usødet og cream cheese) ved at bruge min sædvanlige opskrift på flan med æg.
5. Endelig, ingen fejl i opskriften, det er vigtigt at hælde chokolade dejen over karamellen og afslutte med flanen, de to dejer bytter plads under bagningen, hvilket gør, at chokoladekagen vil være bunden og flanen toppen efter bagningen.
Ingredienser : Jeg har brugt Norohy vaniljeekstrakt og kakao fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
6. Forberedelsestid: 35 minutter + 1 time bagning + mindst 4 timers hvileTil en bundt kage med en diameter på ca.
7. 22 til 24 cm: Karamel: sukker Forbered en tør karamel med sukkeret, og hæld det derefter i bunden af den forberedte smurte form.
8. Lad det krystallisere.
9. Blød chokolade: mel 1/4 teskefuld bagepulver 1/4 teskefuld natron kakao i pulverform 1/4 teskefuld salt usaltet smør muscovadosukker sukker 2 mellemstore æg () kærnemælk Bland smørret med sukkerne, og tilsæt derefter æggene et ad gangen.
10. Tilsæt derefter 1/3 af de tørre ingredienser (mel, bagepulver, kakao, natron, salt blandet på forhånd), derefter halvdelen af kærnemælken.
11. Igen 1/3 af de tørre ingredienser, resten af kærnemælken og afslut med resten af de tørre ingredienser.
12. Hæld dejen i formen over karamellen.
13. Flan: 3 æg sukker sødmælk 1 vaniljestang eller en teskefuld vaniljeekstrakt Pisk æggene med sukkeret.
14. Samtidig opvarmes mælken med vaniljen.
15. Hæld det over æggene, bland godt, og hæld flan dejen over chokolade dejen.

16. Til bagningen anbefaler Ottolenghi at dække formen med et stykke bagepapir, pakke det ind i aluminiumsfolie og bage kagen i vandbad (ca.
17. 2 til 3 cm højt) i en forvarmet ovn ved 160°C i 1 time.
18. For min del, efter en time var kagen (især flan delen) ikke bagt, så jeg tog formen ud af vandbadet (jeg bager aldrig min flan med æg i vandbad normalt) og fortsatte bagningen i aluminiumsfolien i 20 minutter (indtil knivbladet næsten kom ud rent; det vil komme ud med chokolade, men ikke med flan normalt).
19. Hvis jeg skulle gøre det igen, ville jeg bage uden vandbad i 45 minutter til 1 time, det er op til dig at se efter din ovn og dine vaner.
20. Efter bagningen, pak formen ud og lad den køle af i ca.
21. 1 til 2 timer.
22. Vend den ud på din serveringsplade og sæt den i køleskabet i minimum 3 timer, før du nyder den!