

Marmoreret flødebolle med chokolade og vanilje

Ingrédients

- 48g muscovadosukker eller rørsukker
- 48g sukker
- 150g brunt sukker
- 74g hele æg
- 3 æggeblommer
- 164g hvedemel T55
- 40g majsstivelse
- 2,5g bagepulver
- 400g sødmælk
- 400g fløde
- 1 vaniljestang
- 120g mørk chokolade med 66% kakao
- 120g mørke chokoladechips
- 84g smør
- 48g muscovadosukker eller rørsukker
- 48g sukker
- 24g hele æg
- 144g hvedemel T55
- 2,5g bagepulver
- 120g mørke chokoladechips
- 400g sødmælk
- 400g fløde
- 1 vaniljestang
- 1 æg
- 3 æggeblommer
- 150g brunt sukker
- 40g majsstivelse
- 20g hvedemel T55
- 30g smør
- 120g mørk chokolade med 66% kakao

Préparation

1. Jeg havde allerede lavet en "klassisk" flankie med vanilje, en mere efterårsagtig version med smag af peberkager, og nu er jeg tilbage med en meget lækker version, marmoriseret med mørk chokolade & vanilje.
2. Bunden er stadig den samme, en sprød og godt chokoladefyldt småkage, og til fløden har jeg som så ofte før taget opskriften fra Julien Delhome, men reduceret sukkeret en smule for at modvirke tilsætningen af chokolade.
3. Resultatet er en meget cremet og chokoladefyldt flan!
4. Ingredienser :Jeg har brugt Chokolade Caraïbes, chokoladechips og vaniljestænger fra Norohy af

Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele hjemmesiden (affiliate).

5. Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef / gaveværdi op til 500€ / betaling i 4 rater uden gebyr muligt via Paypal / kommercielt samarbejde.

6. Cirkle 18cmForberedelsestid : 35 minutter + 25 minutter bagetid + minimum 3 timers hvileTil en flan med 18cm i diameter og 6cm høj : Indkøbsliste : smør muscovadosukker eller rørsukker sukker brunt sukker hele æg 3 æggeblommer hvedemel T55 majsstivelse 2, bagepulver sødmælk fløde 1 vaniljestang mørk chokolade med 66% kakao mørke chokoladechips Småkagebunden : smør muscovadosukker eller rørsukker sukker hele æg hvedemel T55 2, bagepulver mørke chokoladechips Bland det bløde smør med sukkerne.

7. Tilsæt derefter ægget.

8. Tilsæt derefter hvedemelet og bagepulveret, og derefter chokoladechipsene.

9. Når dejen er homogen, stopper du med at blande og trykker din forberedt smørret cirkel med dejen.

10. Placer småkagebunden i køleskabet i minimum 1 time.

11. Flan marmoriseret blanding : sødmælk fløde 1 vaniljestang 1 æg 3 æggeblommer brunt sukker majsstivelse hvedemel T55 smør mørk chokolade med 66% kakao Varm mælken og fløden op med kornene fra vaniljestangen.

12. Pisk ægget, æggeblommerne og sukkeret, tilsæt derefter majsstivelsen og hvedemelet og bland igen.

13. Hæld halvdelen af den varme væske over æggene, hæld derefter det hele tilbage i gryden og lad det tykne over medium varme, mens du konstant rører.

14. Tag gryden af varmen, tilsæt smørret og bland igen.

15. Tag derefter af den patisseriefløde og tilsæt chokoladen.

16. Bland indtil chokoladen er helt smeltet og fløden homogen.

17. Bagning : Hæld de to fløder skiftevis i småkagebunden.

18. Bag i en forvarmet ovn ved 180°C i 25 minutter, lad derefter køle af i 1 time ved stuetemperatur og minimum 2 timer i køleskabet, før du nyder det!