

Schokoladen-Haselnuss-Flan

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Haselnussmehl
- 1 Ei
- 150g Mehl
- 50g Maisstärke
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 100g Zucker
- 45g Maisstärke
- 320g Vollmilch
- 320g Schlagsahne
- 20g Butter
- 200g Haselnuss-Paste
- 95g Schlagsahne
- 120g Haselnuss-Paste
- 125g Milkschokolade
- 25g Honig
- 35g Butter

Préparation

1. Neue Version meines Flan-Ganache, nach dem Choco-Pistazie und dem Snickers, hier ist die Milkschokolade-Haselnuss, das ist die Version, für die Sie auf Instagram mehrheitlich abgestimmt haben.
2. Hier ist also eine sehr nostalgische Version mit dem Geschmack von Nuss-Nougat-Creme und einem Flan mit Haselnüssen (immer inspiriert von dem besten Flan-Rezept, dem von Julien Delhome) und einer Milkschokoladen-Haselnuss-Ganache.
3. Und für einen noch schmackhafteren Flan können Sie die Haselnuss-Paste durch Praliné ersetzen. Zutaten :Ich habe die Schokolade Jivara von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Ich habe das Haselnussmehl Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht Affiliate).
5. Material :SchneebesenKreis 18cmBackrolleMini-WenderPerforierte PlatteZubereitungszeit: 1 Stunde + mindestens 3h30 Ruhezeit + mindestens 3 Stunden Abkühlzeit + 25 Minuten BackzeitFür einen Flan mit 18 cm Durchmesser / 6 cm Höhe: Haselnuss-Mürbeteig: weiche Butter Puderzucker Haselnussmehl 1 Ei Mehl Maisstärke Creme die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Haselnussmehl mit einem Spatel.
6. Fügen Sie das Ei hinzu, emulgieren Sie, bis eine homogene Mischung entsteht.
7. Fügen Sie schließlich das Mehl und die Maisstärke hinzu, arbeiten Sie den Teig nicht zu lange, sobald er homogen ist, ist er fertig.
8. Formen Sie eine Kugel, drücken Sie sie leicht flach und wickeln Sie sie in Frischhaltefolie, dann legen Sie sie für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
9. Danach den Teig auf 2 mm ausrollen und Ihre gefettete Form auslegen.
10. Legen Sie es für mindestens 1 Stunde und 30 Minuten in den Kühlschrank, am besten 6 Stunden oder sogar über Nacht (der Teig hat so genug Zeit, um zu ruhen und zu trocknen, und er wird beim Backen nicht verrutschen).

11. Haselnuss-Flan-Masse: 1 Ei 1 Eigelb Zucker Maisstärke Vollmilch Schlagsahne Butter Haselnuss-Paste Schlagen Sie das Eigelb mit dem ganzen Ei, dem Zucker und dann der Maisstärke.
12. Erhitzen Sie die Milch und die Sahne, und gießen Sie sie dann nach und nach in die vorherige Mischung, während Sie ständig rühren.
13. Gießen Sie alles zurück in den Topf und lassen Sie es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
14. Nehmen Sie den Topf vom Herd, fügen Sie die Butter und die Haselnuss-Paste hinzu.
15. Gießen Sie die Creme auf den Mürbeteig und glätten Sie die Oberfläche.
16. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 25 Minuten.
17. Lassen Sie es anschließend bei Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es in den Kühlschrank stellen.
18. Milkschokoladen-Ganache: Schlagsahne Haselnuss-Paste Milkschokolade Honig Butter Wenn der Flan abgekühlt ist, bereiten Sie die Ganache vor: Erhitzen Sie die Schlagsahne mit dem Honig und gießen Sie sie dann nach und nach über die zuvor geschmolzene Schokoladen-Haselnuss-Mischung.
19. Gut mischen zwischen jedem Hinzufügen, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten, und fügen Sie dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu.
20. Falls nötig, beenden Sie die Emulsion mit einem Stabmixer.
21. Gießen Sie die Ganache über den Flan und lassen Sie sie kristallisieren.
22. Für die Dekoration habe ich gewartet, bis die Ganache vollständig kristallisiert war, dann habe ich die Form einer Haselnuss ausgegraben, die ich mit Haselnuss-Paste gefüllt habe.
23. Und voilà, jetzt bleibt Ihnen nur noch, sich zu erfreuen!