

Marmorierter Schokoladen- und Vanilleflankie

Ingrédients

- 48g Muscovadozucker oder Rübenzucker
- 48g Kristallzucker
- 150g Rohrzucker
- 74g ganzes Ei
- 3 Eigelb
- 164g Weizenmehl T55
- 40g Maisstärke
- 2,5g Backpulver
- 400g Vollmilch
- 400g Vollrahm
- 1 Vanilleschote
- 120g Zartbitterschokolade mit 66% Kakao
- 120g Zartbitter-Schokoladenstückchen
- 84g Butter
- 48g Muscovadozucker oder Rübenzucker
- 48g Kristallzucker
- 24g ganzes Ei
- 144g Weizenmehl T55
- 2,5g Backpulver
- 120g Zartbitter-Schokoladenstückchen
- 400g Vollmilch
- 400g Vollrahm
- 1 Vanilleschote
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 150g Rohrzucker
- 40g Maisstärke
- 20g Weizenmehl T55
- 30g Butter
- 120g Zartbitterschokolade mit 66% Kakao

Préparation

1. Ich hatte bereits einen „klassischen“ Flankie mit Vanille, einen herbstlicheren mit Lebkuchengeschmack, und jetzt bin ich zurück mit einer sehr schokoladigen Version, marmoriert mit Zartbitter- & Vanille.
2. Die Basis ist immer die gleiche, ein knuspriger und schokoladiger Keks, und für die Creme habe ich wie so oft das Rezept von Julien Delhome übernommen und den Zucker leicht reduziert, um die Zugabe von Schokolade auszugleichen.
3. Das Ergebnis ist ein sehr cremiger und schokoladiger Flan!
4. Zutaten :Ich habe die Chocolat Caraïbes, die Schokoladenstückchen und die Vanilleschoten von Norohy Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).

5. Material :Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet: Code FLAVIE = 3 Zubehörteile nach Wahl kostenlos beim Kauf eines Cooking Chef / Geschenke im Wert von bis zu 500€ möglich, Zahlung in 4x ohne Gebühren über Paypal / kommerzielle Zusammenarbeit.

6. Kreis 18cmZubereitungszeit : 35 Minuten + 25 Minuten Backzeit + mindestens 3 Stunden RuhezeitFür einen Flan mit 18cm Durchmesser und 6cm Höhe : Einkaufsliste : Butter Muscovadozucker oder Rübenzucker Kristallzucker Rohrzucker ganzes Ei 3 Eigelb Weizenmehl T55 Maisstärke 2, Backpulver Vollmilch Vollrahm 1 Vanilleschote Zartbitterschokolade mit 66% Kakao Zartbitter-Schokoladenstückchen Die Keksbasis : Butter Muscovadozucker oder Rübenzucker Kristallzucker ganzes Ei Weizenmehl T55 2, Backpulver Zartbitter-Schokoladenstückchen Vermischen Sie die weiche Butter mit den Zuckern.

7. Fügen Sie dann das Ei hinzu.

8. Integrieren Sie dann das Mehl und das Backpulver, dann die Schokoladenstückchen.

9. Sobald der Teig homogen ist, hören Sie auf zu mischen und drücken Sie ihn in Ihre zuvor gefettete Form.

10. Legen Sie die Keksbasis für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

11. Die Füllung für den marmorierten Flan : Vollmilch Vollrahm 1 Vanilleschote 1 Ei 3 Eigelb Rohrzucker Maisstärke Weizenmehl T55 Butter Zartbitterschokolade mit 66% Kakao Erhitzen Sie die Milch und die Sahne mit den Kernen der Vanilleschote.

12. Schlagen Sie das Ei, die Eigelbe und den Zucker, fügen Sie dann die Maisstärke und das Mehl hinzu und mischen Sie erneut.

13. Gießen Sie die Hälfte der warmen Flüssigkeit über die Eier, dann geben Sie alles zurück in den Topf und lassen Sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.

14. Vom Herd nehmen, die Butter hinzufügen und erneut mischen.

15. Schokolade hinzu.

16. Mischen Sie, bis die Schokolade vollständig geschmolzen und die Creme homogen ist.

17. Das Backen : Gießen Sie die beiden Cremes abwechselnd in die Keksbasis.

18. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 25 Minuten, lassen Sie dann 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank, bevor Sie genießen!