

Flan Pâtissier mit Pistazien und Schokolade

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandelpulver
- 1 Ei
- 160g Mehl T55
- 50g Maisstärke
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 120g brauner Zucker
- 45g Maisstärke
- 300g Vollmilch
- 300g flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt
- 145g Pistazienpaste
- 20g Butter
- 150g Nyangbo- oder Caraïbes-Schokolade
- 30g Honig
- 180g flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt

Préparation

1. Ein neuer Flan, um diese Woche gut zu beenden, aber diesmal ein verbesserter Flan, da er mit Pistazie aromatisiert und mit einer schmelzenden dunklen Schokoladenganache bedeckt ist.
2. Zwei Dinge zu diesem Rezept: achte darauf, 100%ige Pistazienpaste zu verwenden, um einen echten Nussgeschmack zu erhalten, und ich rate dir, die Ganache nicht zu früh vorzubereiten; im Kühlschrank aufbewahrt wird sie hart und verliert ihre cremige Textur.
3. Wenn nötig, kannst du den Flan im Voraus zubereiten, aber wenn möglich bereite die Ganache nur ein paar Stunden vor dem Verzehr zu, damit sie bei Raumtemperatur kristallisieren kann. Zutaten: Ich habe die Schokolade Nyangbo (ersetzbar durch die Caraïbes) von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (affiliert).
4. Ich habe das Mandelpulver, die gehackten Pistazien, den Kakaobruch und die Pistazienpaste von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (nicht affiliert).
5. Material: Schneebesen Teigroller Perforiertes Backblech 18cm Kreis Zubereitungszeit: 50 Minuten + 25 Minuten Backen + Ruhezeit Für einen Flan mit einem Durchmesser von 18cm und einer Höhe von 6cm: Der Mürbeteig: weiche Butter Puderzucker Mandelpulver 1 Ei Mehl T55 Maisstärke Mische die weiche Butter mit dem Puderzucker und dann dem Mandelpulver.
6. Füge das Ei hinzu, emulgiere und gebe dann das Mehl und die Maisstärke dazu, ohne den Teig zu stark zu bearbeiten.
7. Forme eine Kugel, wickle sie in Folie ein und stelle sie mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.
8. Rolle dann den Teig auf maximal 2mm Dicke aus und lege ihn in deinen vorher gefetteten und auf einem Blech platzierten Kreis.
9. Stelle den Kreis mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank (oder Gefrierschrank).
10. Pistazienflan: 1 Ei 1 Eigelb brauner Zucker Maisstärke Vollmilch flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt Pistazienpaste Butter Erhitze die Milch mit der Sahne.
11. Schlage das Ei, das Eigelb und den Zucker, füge dann die Maisstärke hinzu und schlage erneut.
12. Gieße die Hälfte der heißen Flüssigkeit über die Eier, gut mischen und dann alles zurück in den Topf

gießen.

13. Bei mittlerer Hitze unter ständiger Bewegung eindicken lassen.

14. Wenn die Creme eingedickt ist, vom Herd nehmen, die in kleine Stücke geschnittene Butter und die Pistazienpaste hinzufügen.

15. Gieße die Creme in den Tortenboden und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 20 bis 25 Minuten.

16. Vollständig abkühlen lassen.

17. Schokoladenganache: Nyangbo- oder Caraiibes-Schokolade Honig flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt Erhitze die Sahne mit dem Honig.

18. Gieße die Sahne in mehreren Portionen über die Schokolade, gut mischen nach jedem Hinzufügen, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten (bei Bedarf kann ein Stabmixer verwendet werden, um die Emulsion zu perfektionieren).

19. Gieße die Ganache auf den abgekühlten Flan und lasse sie bei Raumtemperatur erstarren.

20. Fertigstellung: Gehackte Pistazien Fleur de Sel Kakaobruch Sobald die Ganache ausreichend kristallisiert ist, mit den verschiedenen Elementen bestreuen und genießen!