

Flan mit gesalzenem Karamell und Vanille

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandelpulver
- 1 Ei
- 170g Mehl T55
- 50g Stärke
- 150g Zucker
- 100g Vollrahm
- 50g Butter
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Fleur de Sel
- 350g Vollrahm
- 350g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 30g Zucker
- 40g Stärke
- 20g Mehl T55
- 20g Butter
- 190g Karamell mit Salzbutter

Préparation

1. Es ist lange her... ein Flan!
2. Diesmal mit Vanille, aber auch mit einer guten Portion Karamell mit Salzbutter, das Ganze auf einem klassischen süßen Mandelteig.
3. Wie immer bei Flans ist das Rezept einfach, Sie können sogar das Karamell mehrere Tage im Voraus zubereiten, wenn es Ihnen organisatorisch passt (in diesem Fall müssen Sie es nur erwärmen, um es leichter in die Creme integrieren zu können), und wie immer ist das Schwierigste natürlich, auf das Abkühlen zu warten, um sich zu verwöhnen. Material: Schneebesen Teigroller Perforiertes Blech Ring 18cm Zutaten: Ich habe die Vanille von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Zubereitungszeit: 45 Minuten + 35 Minuten Backzeit Für einen Flan mit einem Durchmesser von 18 cm:
Süßer Teig: weiche Butter Puderzucker Mandelpulver 1 Ei Mehl T55 Stärke Mischen Sie die Butter mit dem Puderzucker und dem Mandelpulver.
5. Fügen Sie dann das Ei hinzu und schließlich das Mehl und die Stärke.
6. Sobald Sie eine glatte und homogene Kugel erhalten haben, hören Sie auf zu mischen.
7. Wickeln Sie den Teig in Folie und stellen Sie ihn mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
8. Dann rollen Sie ihn auf 2 mm Dicke aus und legen Sie ihn in Ihren Ring.
9. Im Kühlschrank aufbewahren.
10. NB: Der restliche süße Teig kann problemlos für eine zukünftige Verwendung eingefroren werden.
11. Karamell mit Salzbutter: Zucker Vollrahm Butter 1 Vanilleschote 1 Prise Fleur de Sel Erhitzen Sie die Sahne mit den Körnern der Vanilleschote.
12. Lassen Sie sie mindestens 30 Minuten ziehen.
13. Bereiten Sie ein trockenes Karamell mit dem Zucker zu.

14. Sobald es eine bernsteinfarbene Farbe hat, löschen Sie es mit der Vanillesahne ab.
15. Fügen Sie dann die Butter in kleinen Stücken hinzu.
16. Wenn das Karamell homogen ist, nehmen Sie es vom Herd, fügen Sie das Fleur de Sel hinzu und lassen Sie es abkühlen.
17. Creme mit Karamell und Vanille: Vollrahm Vollmilch 1 Vanilleschote 1 Ei 3 Eigelb Zucker Stärke Mehl T55 Butter Karamell mit Salzbutter Erhitzen Sie die Sahne mit der Milch und den Körnern der Vanilleschote.
18. Schlagen Sie das Ei, die Eigelbe und den Zucker.
19. Fügen Sie die Stärke und das Mehl hinzu.
20. Gießen Sie die Hälfte der heißen Flüssigkeit über die Eier, mischen Sie gut und geben Sie alles zurück in den Topf.
21. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze eindicken lassen.
22. Dann fügen Sie das Karamell hinzu, wenn es vom Herd ist.
23. Gießen Sie die Creme in den süßen Teig und backen Sie sie 35 bis 40 Minuten bei 180°C.
24. Lassen Sie es abkühlen, dann verteilen Sie den Rest des Karamells darauf, bevor Sie es schneiden und genießen!