

Chocoflan (inspiriert von Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g Zucker
- 190g Mehl
- 55g Kakaopulver
- 90g weiche Butter
- 75g Muscovado-Zucker
- 95g Zucker
- 2 mittelgroße Eier (100g)
- 170g Buttermilch
- 3 Eier
- 80g Zucker
- 500g Vollmilch
- 1 Vanilleschote oder ein Teelöffel Vanilleextrakt

Préparation

1. Chocoflan, was ist das?
2. Es ist ein Kuchen, den ich in einem Buch von Ottolenghi entdeckt habe, halb Schokoladenkuchen, halb Eierflan, alles mit Karamell überzogen, kurz gesagt, ein Genuss!
3. Backen nichts hinzugefügt.
4. Ich habe das Rezept für den Schokoladenkuchen behalten (ich habe einfach alle Mengen reduziert, weil meine Form kleiner ist als seine), aber das Flan-Rezept habe ich komplett geändert (seines basiert auf gesüßter Kondensmilch, ungesüßter Kondensmilch und Frischkäse), indem ich mein übliches Eierflan-Rezept verwendet habe.
5. Schließlich, kein Fehler im Rezept, man muss tatsächlich den Schokoladenteig auf das Karamell gießen und mit dem Flan abschließen, die beiden Massen kehren sich während des Backens um, sodass der Schokoladenkuchen die Basis und der Flan nach dem Backen oben sein wird. ¹/₂Zutaten: Ich habe den Norohy Vanilleextrakt und den Kakao von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Seite (Partner).
6. Zubereitungszeit: 35 Minuten + 1 Stunde Backzeit + mindestens 4 Stunden RuhezeitFür einen Bundt-Kuchen mit einem Durchmesser von etwa 22 bis 24 cm: Karamell: Zucker Bereiten Sie ein Trockenkaramell mit dem Zucker zu und gießen Sie es dann auf den Boden der zuvor gebutterten Form.
7. Lassen Sie es kristallisieren.
8. Schokoladenkuchen: Mehl ¹/₄Teelöffel Backpulver ¹/₄Teelöffel Natron Kakaopulver ¹/₂Teelöffel Salz weiche Butter Muscovado-Zucker Zucker 2 mittelgroße Eier () Buttermilch Mischen Sie die Butter mit den Zuckern, dann fügen Sie die Eier nacheinander hinzu.
9. Dann fügen Sie ein Drittel der trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Kakao, Natron, Salz, vorher vermischt) hinzu, dann die Hälfte der Buttermilch.
10. Erneut ein Drittel der trockenen Zutaten, den Rest der Buttermilch und beenden Sie mit den restlichen trockenen Zutaten.
11. Gießen Sie den Teig in die Form auf das Karamell.
12. Flan: 3 Eier Zucker Vollmilch 1 Vanilleschote oder ein Teelöffel Vanilleextrakt Verquirlen Sie die Eier mit dem Zucker.
13. Parallel dazu erhitzen Sie die Milch mit der Vanille.
14. Gießen Sie sie über die Eier, gut mischen, dann die Flan-Masse über den Schokoladenteig gießen.

15. Für das Backen empfiehlt Ottolenghi, die Form mit einem Stück Backpapier zu bedecken, in Aluminiumfolie einzuwickeln und den Kuchen im Wasserbad zu backen (ungefähr 2 bis 3 cm hoch) im vorgeheizten Ofen bei 160 °C für 1 Stunde.
16. Von meiner Seite war der Kuchen (insbesondere der Flan-Teil) nach einer Stunde nicht gar, also habe ich die Form aus dem Wasserbad genommen (ich backe meinen Eierflan normalerweise nie im Wasserbad) und habe das Backen im Aluminium für weitere 20 Minuten fortgesetzt (bis das Messer fast sauber herauskommt; es wird mit Schokolade herauskommen, aber normalerweise nicht mit Flan).
17. Beim nächsten Mal würde ich 45 Minuten bis 1 Stunde ohne Wasserbad backen, je nach Ihrem Ofen und Ihren Gewohnheiten.
18. Nach dem Backen packen Sie die Form aus und lassen sie ca.
19. 1 bis 2 Stunden abkühlen.
20. Lösen Sie den Kuchen auf Ihrem Servierteller und stellen Sie ihn mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank, bevor Sie sich verwöhnen!