

Kaffee & Dulcey-Schokoladenflan

Ingrédients

- 110 g weiche Butter (1)
- 60 g Rohrzucker (1)
- 60 g Mandelpulver
- 40 g Ei
- 2 Prisen Fleur de Sel
- 90 g Mehl T55
- 40 g weiche Butter (2)
- 20 g Rohrzucker (2)
- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 250 g Vollmilch
- 250 g Vollrahm
- 8 g löslicher Kaffee
- 60 g Zucker
- 30 g Maisstärke
- 200 g Schokolade Dulcey

Préparation

1. Eine meiner Lieblingskombinationen, Kaffee und blonde Schokolade Dulcey: Dieser leichte Karamellgeschmack passt sehr gut zur Bitterkeit und zum Aroma des Kaffees. Ich habe mich von Frédéric Baus Schokoladenflan-Rezept inspirieren lassen, aber ich habe mein Rezept für rekonstituierten Mürbeteig übernommen.
2. Sie können den Teig Ihrer Wahl herstellen, Blätterteig, Mürbeteig, süß, mit Haselnüssen .
3. Wenn Sie sich entscheiden, dem unten stehenden Rezept zu folgen, beachten Sie, dass der Teig, wie jeder rekonstituierte Mürbeteig, beim Entformen und Schneiden zerbrechlicher ist als ein anderer Teig.
4. Zubereitungszeit: 40 Minuten + 50 Minuten Backzeit Für einen Flan mit 18 cm Durchmesser:
Rekonstituierter Mürbeteig: weiche Butter (1) Rohrzucker (1) Mandelpulver Ei 2 Prisen Fleur de Sel Mehl T55 weiche Butter (2) Rohrzucker (2) Mischen Sie die weiche Butter (1) mit dem Rohrzucker und dem Mandelpulver.
5. Fügen Sie das Ei hinzu, dann den Fleur de Sel.
6. Beenden Sie mit dem Mehl.
7. Rollen Sie den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier etwa 3-4 mm dick aus, dann 15 Minuten bei 170°C backen.
8. Abkühlen lassen, dann den Keks zerbröseln.
9. Fügen Sie die Butter (2) und den Rohrzucker (2) hinzu, gut mischen, dann den Mürbeteig in einen gebutterten Kreis geben und gut mit einem Löffel oder Glas andrücken.
10. Im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren, während Sie die Creme vorbereiten.
11. Dulcey- & Kaffeesahneflan: 3 Eier 1 Eigelb Vollmilch Vollrahm löslicher Kaffee Zucker Maisstärke Schokolade Dulcey Die Eier und das Eigelb mit dem Zucker und der Maisstärke verrühren.
12. Die Milch und die Sahne mit dem Kaffee erhitzen.
13. Die Hälfte der heißen Flüssigkeit über die Eier gießen, mischen und dann zurück in den Topf gießen.
14. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen.
15. Vom Herd nehmen, die Schokolade hinzufügen und gut mischen, bis sie vollständig geschmolzen ist.
16. Den Flan in den rekonstituierten Mürbeteig gießen und im vorgeheizten Backofen 35 bis 40

Minuten bei 180°C backen.

17. Abkühlen lassen, dann entformen und genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com