

Bounty-Flan (Schokolade & Kokosnuss)

Ingrédients

- 350g ganze flüssige Sahne
- 300g Vollmilch
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 80g brauner Zucker
- 30g Maisstärke
- 30g Mehl
- 150g Caraïbes-Schokolade (66% Kakao)
- 60g Kokosnus raspeln
- 1 Teig Ihrer Wahl (Mürbeteig, süßer Teig, Blätterteig)

Préparation

1. Neues Jahr, neuer Flan!
2. Dieses Mal schlage ich eine Bounty-Version vor: Schokolade & Kokosnuss, eine köstliche Kombination
Wie immer bei Flans ist das Rezept einfach, eine Konditorcreme auf dem Teig Ihrer Wahl, das Schwierigste ist, zu warten, bis der Flan abgekühlt ist, um ihn zu genießen!
3. Ich habe einen Blätterteig verwendet, Sie können den Teig Ihrer Wahl verwenden, viele Rezepte sind hier verfügbar: Blätterteig, süßer Teig, Mürbeteig .
4. je nach Ihren Vorlieben.
5. Material: Teigroller Perforierte Platte Kreis 18cm
Zutaten: Ich habe Koro-Kokospulver verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die ganze Website (nicht affiliert).
6. Ich habe die Schokolade Caraïbes von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die ganze Website (affiliert).
7. Milch.
8. Schlagen Sie das Ei, die Eigelbe mit dem Zucker.
9. Fügen Sie dann das Mehl und die Maisstärke hinzu, schlagen Sie erneut.
10. Gießen Sie die Hälfte der heißen Flüssigkeit darüber, mischen Sie gut und geben Sie dann alles zurück in den Topf.
11. Lassen Sie es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
12. Wenn die Creme fertig ist, gießen Sie sie über die Schokolade.
13. Gut mischen.
14. Fügen Sie schließlich die Kokosnus raspeln hinzu.
15. Decken Sie die Creme direkt mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie abkühlen.
16. Backen: 1 Teig Ihrer Wahl (Mürbeteig, süßer Teig, Blätterteig)
Kokosnus raspeln
Legen Sie Ihren Kreis mit Backpapier aus und bestreuen Sie ihn dann mit Kokosnus raspeln.
17. Rollen Sie Ihren Teig aus und bestreuen Sie ihn mit Kokosnus raspeln, indem Sie leicht andrücken.
18. Füllen Sie Ihren Kreis mit dem Teig und garnieren Sie ihn dann mit der Creme.
19. Stellen Sie es in den vorgeheizten Ofen bei 180°C für 35 Minuten und lassen Sie es dann mehrere Stunden abkühlen, bevor Sie es aus der Form nehmen und genießen!