

Marmorierter Schokoladen-Haselnuss-Flan (ohne Eier)

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Haselnusspulver
- 1 Ei
- 155g Mehl
- 50g Maisstärke
- 15g Kakaopulver
- 500g Milch (ich habe eine Hälfte Haselnussmilch, Hälfte Kuhmilch von der Marke Pâquerette und compagnie verwendet, Sie können die gleiche nehmen oder Ihre eigene Mischung machen)
- 250g flüssige Sahne (1)
- 1 Esslöffel Vanille-Aroma
- 60g Maisstärke
- 10g Mehl
- 200g flüssige Sahne (2)
- 150g Zucker
- 1 Esslöffel Haselnusspüree (optional)
- 80g Vollmilchschokolade mit 40% Kakao
- 20g Zartbitterschokolade mit 70% Kakao

Préparation

1. Neue Woche, neues Flan!
2. Diesmal ein marmorierter Schoko-Haselnuss-Flan, ohne Eier, sowohl fest als auch cremig, und gut duftend, um alle zu erfreuen!
3. Ich habe mich entschieden, ihn mit einem marmorierten Schoko-Haselnuss-Mürbeteig zu machen, aber Sie können auch einen klassischen Mürbeteig oder einen Blätterteig machen, um ein 100% eifreies Dessert zu haben
Zutaten: Ich habe die Schokoladen Jivara und Guanaja von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Material: Schneebecken Perforiertes Blech 18cm Ring Zubereitungszeit: 40 Minuten + 1h arzeit + Ruhezeit Für einen Flan mit einem Durchmesser von 18 cm und einer Höhe von 6 cm: Zweifarbigter Mürbeteig: weiche Butter Puderzucker Haselnusspulver 1 Ei Mehl Maisstärke Kakaopulver Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Haselnusspulver gut.
5. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie das Ei, dann das Mehl und die Maisstärke hinzu.
6. Teilen Sie den Teig in zwei gleiche Stücke, dann fügen Sie den Kakao zu einem der beiden Teige hinzu.
7. Mischen Sie schnell, um eine homogene Kugel zu erhalten, dann wickeln Sie die Teige in Frischhaltefolie und legen Sie sie mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
8. Rollen Sie dann kleine Teigstücke in der Länge aus, ca.
9. 5mm dick, und wechseln Sie zwischen Haselnuss- und Kakaoteig ab.
10. Rollen Sie den so erhaltenen Teig auf 2mm Dicke aus und schneiden Sie 6cm breite Streifen für den Rand des Flans.
11. Breiten Sie die Reste aus und verwenden Sie sie als Basis für den Flan.
12. Stellen Sie den Teig für eine Nacht in den Kühlschrank.
13. Danach backen Sie ihn für Minuten bei 170°C vor.
14. Marmorierter Flan mit Haselnuss & Schoko: Milch (ich habe eine Hälfte Haselnussmilch, Hälfte Kuhmilch von der Marke Pâquerette und compagnie verwendet, Sie können die gleiche nehmen oder Ihre eigene

Mischung machen) flüssige Sahne (1) 1 Esslöffel Vanille-Aroma Maisstärke Mehl flüssige Sahne (2) Zucker 1 Esslöffel Haselnusspüree (optional) Vollmilchschokolade mit 40% Kakao Zartbitterschokolade mit 70% Kakao Erhitzen Sie die Milch mit der Sahne (1) und der Vanille.

15. Mischen Sie Maisstärke und Mehl, dann gießen Sie die heiße Flüssigkeit darüber.
16. Gießen Sie alles in die Pfanne zurück und kochen Sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis es eingedickt ist.
17. Nehmen Sie es vom Herd, dann fügen Sie die kalte Sahne (2) hinzu.
18. Fügen Sie dann den Zucker hinzu.
19. Nehmen Sie 1/3 der Creme und fügen Sie die Schokolade hinzu; in die 2/3 der Creme geben Sie das Haselnusspüree hinzu, wenn Sie den Geschmack intensivieren möchten.
20. Gießen Sie die Cremes abwechselnd in den vorgebackenen Teig, dann backen Sie den Flan 50 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C.
21. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es aus der Form lösen und genießen!