

Vanille-Pralinen-Flan

Ingrédients

- 250g Mandeln
- 140g Zucker
- 40g entleerte Vanilleschoten (Vanilleschoten, aus denen die Körner bereits entfernt wurden)
- 2g Fleur de Sel
- 80g Butter
- 35g Muscovado-Zucker
- 25g Vollmilch
- 40g Vanille-Praliné
- 125g T65-Mehl
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 600g flüssige Sahne
- 200g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 150g Vanille-Praliné
- 110g brauner Zucker
- 60g Maisstärke
- 40g Butter

Préparation

1. Nach meiner Abwesenheit musste ich natürlich mit einem neuen Flan zurückkehren!
2. Diesmal sehr vanillig, da nicht nur die Creme mit Vanille-Praliné (inspiriert von Cédric Grolets Rezept) aromatisiert ist, sondern auch der Mürbeteig.
3. Für den Keks habe ich mich von einem Valrhona-Rezept für Pralinen-Mürbeteig inspirieren lassen; wenn Sie möchten, können Sie die Menge verdoppeln und den restlichen Teig spritzen (wie bei Wiener Mürbeteig) oder ihn einfach ausstechen, wenn der Teig gut kalt ist.
4. Für die Creme habe ich das Flan-Rezept von Julien Delhome, meiner Meinung nach das beste, erneut angepasst, indem ich den Zucker reduziert und das Praliné hinzugefügt habe. Das Ergebnis ist ein gut duftender und cremiger Flan auf einem knusprigen Mürbeteig, kurz gesagt, ein Genuss!
5. Natürlich können Sie das Vanille-Praliné durch ein Praliné Ihrer Wahl ersetzen: Haselnuss, Mandel, Pekannuss, Pistazie.
6. Material: Schneebesen Teigroller Ring 18 cm Zutaten: Ich habe die Vanille von Madagaskar Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Partnerlink).
7. Mischung richtig mixen zu können.
8. Rösten Sie die Mandeln mit den Vanilleschoten bei 150°C für 10 bis 15 Minuten (die Schoten sollten gut getrocknet sein).
9. Bereiten Sie einen trockenen Karamell mit dem Zucker vor, und gießen Sie ihn über die Mandeln und Vanilleschoten.
10. Lassen Sie es vollständig abkühlen.
11. Dann mixen Sie alles, bis ein Praliné entsteht, und fügen Sie das Fleur de Sel hinzu.
12. Muscovado-Zucker.
13. Erhitzen Sie währenddessen die Milch leicht und geben Sie sie zum Vanille-Praliné.
14. Fügen Sie die Milch/Praliné-Mischung zur Butter/Zucker-Mischung hinzu.
15. Fügen Sie schließlich das Mehl hinzu, formen Sie eine Kugel, drücken Sie sie leicht flach, wickeln Sie sie in

Frischhaltefolie und stellen Sie sie für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank (wenn Sie sie länger dort lassen können, lässt sie sich leichter verarbeiten).

16. Rollen Sie den Teig dann aus und legen Sie ihn in einen zuvor gebutterten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gestellten Ring mit einem Durchmesser von 18 cm und einer Höhe von 6 cm.

17. Stellen Sie ihn für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

18. Vanilleschote.

19. Verquirlen Sie das Ei, die Eigelbe und den Zucker, und geben Sie dann die Maisstärke hinzu.

20. Gießen Sie die Hälfte der Milch darüber und geben Sie dann alles zurück in den Topf.

21. Lassen Sie die Creme bei mittlerer Hitze eindicken, während Sie ständig rühren.

22. Nehmen Sie dann den Topf vom Herd und rühren Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter und die Praliné unter.

23. Decken Sie die Creme mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

24. Backen & Veredeln: Ein wenig Vanille-Praliné Gießen Sie die Vanille-Praliné-Creme auf den Mürbeteig und backen Sie ihn 40 Minuten bei 180°C.

25. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen, und verzieren Sie ihn mit Praliné, bevor Sie ihn genießen!