

Keksflan

Ingrédients

- 175g weiche Butter
- 100g Muscovado-Zucker
- 100g Zucker
- 1 Ei
- 300g Mehl
- 5g Backpulver
- 250g dunkle Schokostückchen
- 1 Vanilleschote
- 400g Vollmilch
- 430g flüssige Sahne
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 120g Rohrzucker
- 65g Maisstärke
- 35g Butter

Préparation

1. Ein neuer Flan in der Serie, diesmal in Cookie-Version!
2. Auf einem Cookie-Teigboden, eine Vanillecreme mit Schokoladenstückchen, und wenn Sie möchten, können Sie sogar Nüsse hinzufügen Ausrüstung: Perforiertes Blech Kreis 18cm Zutaten: Ich habe Vanille von Norohy und Schokostückchen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
3. Zubereitungszeit: 35 Minuten + 30 Minuten Backzeit Für einen 18cm Flan für 6 / 8 Personen: Der Cookie-Teig: weiche Butter Muscovado-Zucker Zucker 1 Ei Mehl Backpulver dunkle Schokostückchen Mischen Sie die Butter mit den Zuckern.
4. Fügen Sie dann das Ei hinzu, dann das Mehl und das Backpulver.
5. Zum Schluss die Schokostückchen hinzufügen.
6. Den Teig in Ihrem gefetteten Kreis ausrollen und den restlichen Teig zur Herstellung von Cookies verwenden.
7. Im Kühlschrank aufbewahren, während Sie die Creme vorbereiten.
8. Der Flan-Apparat: 1 Vanilleschote Vollmilch flüssige Sahne 2 Eier 2 Eigelb Rohrzucker Maisstärke Butter Menge nach Belieben von Schokostückchen Erhitzen Sie die Milch mit der Sahne und den Vanilleschoten.
9. Parallel dazu die Eigelbe, die ganzen Eier, den Zucker und die Maisstärke verquirlen.
10. Gießen Sie die heiße Milch darüber und schlagen Sie sie auf, dann alles in den Topf zurückgießen.
11. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen.
12. Vom Herd nehmen und die Butter hinzufügen und gut mischen.
13. Löffelweise die Vanillecreme auf den Cookie-Teig gießen, dabei nach und nach Schokoladenstückchen hinzufügen.
14. Mit ein paar Schokostückchen abschließen, dann im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 30 Minuten backen.
15. Vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es aus der Form nehmen und genießen!