

Marmorierter Puddingkuchen (Vanille, Schokolade, Praline)

Ingrédients

- 3 Eigelb
- 110g Zucker
- 115g weiche Butter
- 100g Mehl
- 2g Backpulver
- 1 Vanilleschote
- 400g Sahne mit 35% Fett
- 400g Vollmilch
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 170g Rohrzucker
- 40g Maisstärke
- 20g Mehl
- 30g Butter
- 105g [100% Haselnuss-Praliné](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 75 g dunkle Schokolade mit 70%

Préparation

1. Es war sehr lange her, dass ich einen Marmorflan gemacht hatte, und ich schwankte zwischen Schokolade-Vanille und Schokolade-Praliné.
2. Letztendlich habe ich mich für einen Flan mit Vanille, Schokolade und Praliné entschieden, so gibt es keine Eifersüchteleien!
3. Wie fast immer habe ich mit dem Rezept des perfekten Vanilleflans von Julien Delhome für die Creme angefangen, die ich in drei Teile geteilt habe, und als Basis wollte ich etwas ändern und habe es mit einem bretonischen Mürbeteig versucht, was beim Ausformen etwas kniffliger ist, aber wirklich sehr gut schmeckt!
4. Natürlich könnt ihr das Rezept mit dem Teig eurer Wahl (Mürbeteig, süßer Teig, Blätterteig, einfacher Teig.
5.) machen.
6. Wie immer beim Flan besteht die einzige Schwierigkeit darin, zu warten, bis er kalt ist, bevor man sich daran erfreuen kann ;) Material: Schneebesen Nudelholz Perforierte Backplatte 18cm Ring Zutaten: Ich habe Guanaja-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20 % Rabatt auf die gesamte Website (Affili-Code).
7. Ich habe Vanille und Vanillepulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5 % Rabatt auf die gesamte Website (kein Affili-Code).
8. Zucker.
9. Fügen Sie die Eigelbe hinzu und mischen Sie, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten.
10. Beenden Sie mit dem Mehl und dem Backpulver.
11. Wenn der Teig homogen ist, rollen Sie ihn zwischen zwei Backpapierblättern aus und legen Sie ihn mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
12. Wenn der Teig gut gekühlt ist, drücken Sie ihn in den Ring (da der Teig gut gebuttert ist, ist er viel schwieriger zu formen als ein klassischer süßer Teig.
13. Wenn Sie Schwierigkeiten haben, können Sie Teigstücke nehmen und direkt mit den Fingern in den Ring drücken).
14. Rollen Sie ihn auf maximal 3 mm aus, mit dem restlichen Teig können Sie einzelne kleine Mürbeteige machen.

15. Legen Sie den Teig in den Gefrierschrank, während Sie die Creme vorbereiten.
16. Topf abdecken und ziehen lassen.
17. Schlagen Sie das Ei, die Eigelbe und den Zucker schaumig.
18. Fügen Sie das Mehl und die Maisstärke hinzu.
19. Entfernen Sie die Schote aus der Milch/Sahnemischung, bringen Sie sie zum Kochen und gießen Sie die Hälfte über die aufgeschlagenen Eier.
20. Geben Sie alles in den Topf zurück und kochen Sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren.
21. Nachdem das Kochen erreicht ist, kochen Sie weiter für 1 Minute, dabei ständig rühren.
22. Vom Herd nehmen, die Butter hinzufügen und mit dem Schneebesen glätten.
23. Teilen Sie die Creme in drei Teile: einen mit , in den Sie das Vanillepulver geben, und zwei Teile mit : fügen Sie die Schokolade in das erste Drittel, das Praliné in das zweite.
24. Die Cremes abwechselnd auf den Mürbeteig gießen und 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen.
25. Lassen Sie ihn nach dem Backen eine Stunde ruhen, dann mindestens 2 oder 3 Stunden kühlen, bevor Sie sich daran erfreuen!