

Kakaonibs-Backpudding

Préparation

1. Ein zarter und cremiger Flan, mit einem subtilen Hauch von Schokolade, klingt das verlockend?
2. Dann sind Sie hier genau richtig mit diesem Rezept für Flan mit Kakao Kernen, dessen Verwendung ein frischeres Aroma verleiht als die Verwendung von geschmolzener Schokolade. Das Rezept basiert auf dem von Julien Delhome, ich habe nur die Vanille durch Kakao Kerne in der Mischung aus Sahne & Milch ersetzt, ansonsten keine Änderungen, da ich dieses Rezept liebe!
3. Ausrüstung: Schneebesen Nudelholz Lochblech 18cm Ring Zutaten: Ich habe die Kakao Kerne Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf alle Artikel (unabhängig).
4. Note: The converted content was partial; ask again with a specific section if you want the rest translated.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com