

Flankie spica pano

Ingrédients

- 85g da butero pomada
- 50g da muskovado sukero
- 50g da sukero
- 25g da ovo (1/2 batita ovo)
- 150g da faruno
- 3g da levuro
- 120g da nigraj okoladaj pecoj
- 1 vanila podeto
- 400g da likva krem' kun 35% graso
- 400g da plena lakto
- 1 ovo
- 3 umoj
- 170g da suker' de cano
- 40g da maizena
- 20g da faruno
- 30g da butero

Préparation

1. Mi revenis kun a tuna flano, krema kaj odoriga!
2. Kiel ofte, mi bazi is sur la recepto de la vanila flano de Julien Delhome, la plej bona flano la ĝnia opinio, mi simple aldonis spicojn por pan-spicoj por sezona versio Ĝaj por pli da oĵo (kaj rapideco) mi elektis fari kukopaston kun okoladaj pecoj, vi povas kompreneble odori la paston per kanelo a ĵanstata i parton de la faruno per kakao por an i iom, a ĵe ĵariigi la okoladajn pecojn la ĵiaj gustoj s Materialoj :Cirklo 18cmPerforita pladoIngrediencoj :Mi uzis la vanilon Norohy kaj la okoladajn pecojn de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
3. Preparotempo : 40 minutoj + minimum 4h da ripo + 25 minutoj da bakadoPor flano de 18x6cm : Kukopasto : da butero pomada da muskovado sukero da sukero da ovo (1/2 batita ovo) da faruno da levuro da nigraj okoladaj pecoj Miksu la buteron bone pomadan kun la du sukeroj.
4. Aldonu poste la ovon, poste la farunon kaj la levuron.
5. Finu kun la okoladaj pecoj.
6. Poste, disvastu la kukopaston en buterita cirklo metita sur plado kovrita per papero de sulfuro.
7. Metu la cirklon en la fridujo por minimum 3 horoj.
8. Flana aparato : 1 vanila podeto Unu kulero da spicoj por pan-spicoj (se vi ne havas, vi povas aldoni kanelon, muskato, pulvorizitan zingibron, karan on, kardamonon, stelan anisojn.
9. la ĵiaj gustoj) da likva krem' kun 35% graso da plena lakto 1 ovo 3 umoj da suker' de cano da maizena da faruno da butero Faru varmigi la lakton kaj la kremon kun la grajnoj de la gratita vanila podeto kaj la spicoj por pan-spicoj.
10. Se vi povas, lasu infuzi i kovrita dum kelkaj minutoj a ĵpli.
11. Batetu la umojn, la ovon kaj la sukeron, poste aldonu la maizena kaj la farunon kaj batetu denove.
12. Poste, ver u la varmigitan lakton/kremon super, dum vi da re miksas kaj re utu ion en la kaserolon.
13. Faru densi i je meza varmeco, miksan te sen ese is bolado.
14. Forigu de la varmeco, kaj aldonu la buteron.
15. Miksu bone.

16. Ver u la kremon sur la kukon kaj tuj pasu al bakado.
17. Bakado : Enmetu la flanon por 25 minutoj da bakado en la anta varmigita forno je 180°C.
18. Lasu malvarmi i 1 horon e ambra temperaturo, poste 2 is 3 horoj en la fridujo anta ĝol ui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com