

Marmora okolada kaj avelnuka flano (sen ovoĵ)

Ingédients

- 60g da butero pomade
- 90g da glacia sukero
- 30g da avela pulvoro
- 1 ovon
- 155g da faruno
- 50g da maizstelo
- 15g da kakaopulvoro
- 500g da lakto (mi uzis duone da avellakto, duone da bovinlakto de la marko Paquerette kaj kompanio, vi povas preni la samon a fari vian propran miksa on)
- 250g da plena likva kremo (1)
- 1 kulero da vainilaj aromaj
- 60g da maizstelo
- 10g da faruno
- 200g da plena likva kremo (2)
- 150g da sukero
- 1 kulero da avela pureo (nedevisa)
- 80g da lakta okolado je 40% da kakao
- 20g da malhela okolado je 70% da kakao

Préparation

1. Nova semajno, nova flano!
2. i-foje marmora flano kun okolado & aveloj, sen ovoĵ, samtempe firma kaj kremoza, kaj bone parfumita por ravi iujn!
3. Mi decidis fari ĝin kun sukera pasto marmora oko-avelon, sed vi povas anka fari klasikajn sukerpaston a folipaston por havi deserton 100% sen ovoĵ Ingrediencoĵ: Mi uzis Jivara kaj Guanaja okoladoj de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% de rabato e la tuta retejo (afiiliigita).
4. Ekipa o: Batoilo Perfortabula plato Rondo 18cm Preparotempo: 40 minutoj + 1h05 de kuirado + ripozo Por flano de 18cm de diametro sur 6cm de alto: Dukolora sukera pasto: da butero pomade da glacia sukero da avela pulvoro 1 ovon da faruno da maizstelo da kakaopulvoro Miksu la buteron bone pomade kun la glacia sukero, kaj la avela pulvoro.
5. Kiam la miksa o estas homogeno, aldonu la ovon poste la farunon kaj la maizstelo.
6. Dividu la paston en du egalajn pecojn, poste aldonu la kakaon en unu el la du pastoj.
7. Miksu rapide por havi homogenan globon, poste filmi la pastojn kaj metu ilin al la fridujo por minimum 1 horon.
8. Poste, rulu etajn pecojn da pasto sur la longecon ĉirka 5mm dikaj kaj alternu la avelpaston kaj kakaopaston.
9. Etendu la paston tiel ricevita sur 2mm diko, kaj eltran u bendojn de 6cm lar aj por la ĉirka o de la flano.
10. Etendu la restojn kaj uzus ilin por la flanbazo.
11. Metu la paston en la fridujon por unu nokto.
12. Tiam anta kuiru ĝin dum minutoj je 170°C.
13. Marmora flan-aparato kun avelo & oko: da lakto (mi uzis duone da avellakto, duone da bovinlakto de la marko Paquerette kaj kompanio, vi povas preni la samon a fari vian propran miksa on) da plena likva kremo (1) 1 kulero da vainilaj aromaj da maizstelo da faruno da plena likva kremo (2) da sukero 1 kulero da avela pureo (nedevisa) da lakta okolado je 40% da kakao da malhela okolado je 70% da kakao Varma la lakto kun la kremo (1) kaj la vainilo.

14. Miksu la maizstelon kaj la farunon, tiam ver as la varman likvaĵon sur ĝin.
15. Remetu ĝin en la kaserolon kaj kuiru ĝin mezfajro konstante miksan ĝin diki o.
16. Forprenu de la fajro, kaj aldonu la kremon (2) malvarma.
17. Post aldoni la sukron.
18. Prenu 1/3 de la kremo, kaj enkorpu la ŝokoladojn en ĝin; en la 2/3 de la kremo, aldonu la avela pureo se vi volas plifortigi la guston.
19. Veru la kremojn alterne en la anta bakita paston, tiam kuiru la flanon je 50 minutoj en la anta varmigita forno je 180°C.
20. Lasu tute malvarmi ĝin anta demoldi kaj ĝui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com