

Pasta flano kun speculoos (sen ovo)

Ingrédients

- 250g da spekulos
- 90g da butero
- 1 pin o da salo
- 500g da tuta lakto
- 500g da likva kremo je 30 a 35% grasa enhavo
- 55g da maizeno
- 10g da faruno
- 80g da sukero
- 280g da spekulospasto

Préparation

1. Estis longe, nova flano!
2. i-foje gustumita per spekulo, kaj se vi deziras, vi e povas aldoni iom da cinamo por pli elstara gusto.
3. La recepto estas tute sen ovoj, mi inspiri is de tiu de la flano de Karim Bourgi, la teksturo estas iomete malpli kremeza ol kutima flano sed la foresto de ovo anka faras in pli malpeza Ekipa o: Truita pleto Ringo 18cm
Ingrediencoj: Mi uzis la spekulopaston Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% malplialtigado pri la tuta retejo (ne afiliita).
4. Preparadotempo: 35 minutoj + 1h10 da bakado + malvarmi o Por flano de 18cm de diametro sur 6cm de alteco: La rekunmetita spekuloso: da spekulos da butero 1 pin o da salo Miksu la spekulojn, kaj aldonu la fanditan buteron kaj la salon.
5. Etendu la akiritan miksa on en la ringon vestitan per bakpapero firme premegante la fundon kaj la randojn.
6. Bakigu dum 10 minutoj e 180°C.
7. La kremtuko: da tuta lakto da likva kremo je 30 a 35% grasa enhavo da maizeno da faruno da sukero da spekulospasto Kanelo en pulvoro (opcia) Vinberu la lakton kun la kremo (kaj la kamelon se vi aldonas in).
8. Aparte, miksu la maizenon kaj la farunon, kaj poste aldonu iom post iom la varman likva on supre dum bone miksante.
9. Rever u ion en la kaserolon, kaj poste dikecu metu sur mezfajron da re beatante.
10. Flanke de la fajro, aldonu la spekulopaston.
11. Miksu la tiel akiritan kremon is kiam ne plu estos vaporo eliranta el la kremo, poste aldonu la sukeron kaj miksu denove.
12. Filmu la kremon kaj malvarmetigu in en la fridujo, poste ver u in en la modlon.
13. Bakigu dum 50 is 55 minutoj e 170°C kaj poste lasu tute malvarmi i anta ol ui!