

Chokoflano (inspira o Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g da sukero
- 190g da faruno
- 55g da kakaopulvoro
- 90g da dol a butero
- 75g da muscovado-sukero
- 95g da pulvorsukero
- 2 mezgrandaj ovoj (100g)
- 170g da kirlalakto
- 3 ovoj
- 80g da sukero
- 500g da plena lakto
- 1 vanilgumo a 1/2nu kulereto da vanilekstrakto

Préparation

1. La okoflano, kio do?
2. i estas kuko, kiun mi rimarkis en libro de Ottolenghi, duone okolada torto, duone ovoflano, la tuto kovrita per karamelo, do, bongusta o!
3. Ottolenghi uzas da karamela sa co (duono el tio por ver i sur la kuko post demuldado), mi simple faris sekan karamelon kiel mi kutime faras por la ovoflano, kaj mi nenion aldonis post la kuirado.
4. Mi konservis la recepton de la okolada moelleux (mi simple malpliigis iujn kvantojn ar mia muldilo estas pli malgranda ol la lia), kontraste, mi tute an is la recepton de la flano (la lia estas bazita sur koncentrita sukero, nekoncentrita kaj kremofirmi inta segilo) uzante mian kutiman recepton de ovoflano.
5. Fine, ne estas eraro en la recepto, oni devas vere ver i la okoladan paston sur la karamelo kaj fini per la flano, la du pastoj inversi as dum la kuirado, kio signifas ke la okolada kuko estos la bazo kaj la flano la supro post la kuirado 1/2Ingrdiencoj: Mi uzis la Norohy-vanilekstrakton kaj la kakaon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20%-a rabato en la tuta retejo (afiliita).
6. Preparotempo: 35 minutoj + 1 horo de kuirado + almena 1/4 horoj da ripozoPor buntkuko de irka 1/22 is 24cm de diametro: Karamelo: da sukero Preparu sekan karamelon kun la sukero, poste ver u in sur la fundon de la anta e grasan muldilon.
7. Lasu kristali i.
8. okolada moelleux: da faruno 1/41kulereto da bakpulvoro 1/41kulereto da bikarbonato da kakaopulvoro 1kulereto da salo da dol a butero da muscovado-sukero da pulvorsukero 2 mezgrandaj ovoj () da kirlalakto Miksu la buteron kun la sukeron, poste aldonu la ovojn unu post la alia.
9. Poste aldonu 1/3 el la sekaj ingrediencoj (faruno, bakpulvoro, kakao, bikarbonato, salo anta e miksitaj), poste la duonon de la kirlalakto.
10. Denove 1/3 el la sekaj ingrediencoj, la reston de la kirlalakto kaj finu kun la cetera de la sekaj ingrediencoj.
11. Ver u la paston en la muldilon sur la karamelo.
12. Flano: 3 ovoj da sukero da plena lakto 1 vanilgumo a 1/2nu kulereto da vanilekstrakto Batu la ovojn kun la sukero.
13. Paralele, varmigu la lakton kun la vanilo.
14. Ver u in sur la ovoj, bone miksi, poste ver u la flan-paston sur la okolad-paston.
15. Por la kuirado, Ottolenghi rekomendas kovri la muldilon per disko el bakpapiro, envolvi ian per aluminio kaj poste kuiri la kukon en banmario (irka 1/2 al 3cm profundo) en la anta varmigita forno je 160°C

dum 1 horo.

16. De mia flanko, post unu horo la kuko (precipe la flan-parton) ne estis kuirita, do mi forprenis la muldilon el la banmario (mi neniam kuiras mian ovoflanon en banmario kutime) kaj mi da rigis la kuiradon en la aluminio dum 20 minutoj (is kiam la klingo de la tran ilo eliras preska $\frac{1}{2}$ ura; i eliros kun okolado sed ne kun flano normale).

17. Por refari, mi faros kuiradon sen banmario dum 45 minutoj is 1 horo, la ~~1/2~~ia forno kaj viaj kutimoj.

18. Post la kuirado, malfermu la muldilon, poste lasu malvarmi i irka $\frac{1}{2}$ al 2 horojn.

19. Demuldu en vian servan teleron kaj metu in en la fridujon minimumo 3 horojn anta ~~1/2~~ ui!