

Flankie piparkakku

Ingrédients

- 85g pehmeää voita
- 50g muscovadosokeria
- 50g sokeria
- 25g munaa (1/2 vatkattua munaa)
- 150g jauhoja
- 3g leivinjauhetta
- 120g tummaa suklaahippua
- 1 vaniljatanko
- 400g 35% rasvaa sisältävää kermää
- 400g täysmaitoa
- 1 muna
- 3 munankeltuaista
- 170g ruokosokeria
- 40g maissitärkkelystä
- 20g jauhoja
- 30g voita

Préparation

1. Olen taas täällä syksyisen, kermaisen ja mausteisen flanin kanssa!
2. Kuten usein, perustin reseptini Julien Delhomen vaniljaflanin reseptiin, joka on mielestäni paras flan, ja lisäsin vain mausteita piparkakkumausteista kauden version saamiseksi. Ja enemmän herkullisuutta (ja nopeutta) varten valitsin pohjaksi suklaahippukeksitaikin, voit tietenkin maustaa taikin kanelilla tai korvata osan jauhoista kaakaojauheella vaihtaaksesi hieman, tai vaihdella suklaahippuja makusi mukaan. s Tarvikkeet : 18 cm rengasReikälevyAinekset : Käytin Norohy-vaniljaa ja suklaahippuja Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (kumppanuus).
3. Valmistusaika : 40 minuuttia + vähintään 4h lepoaika + 25 minuuttia paistoaika 18x6 cm flanille : Keksitaikina : pehmeää voita muscovadosokeria sokeria munaa (1/2 vatkattua munaa) jauhoja leivinjauhetta tummaa suklaahippua Sekoita pehmeä voi kahden sokerin kanssa.
4. Lisää sitten muna, sitten jauhot ja leivinjauhe.
5. Päätä suklaahipuilla.
6. Levitä keksitaikina voitelemassasi renkaassa, joka on asetettu leivinpaperilla päällystetylle pellille.
7. Aseta rengas jääkaappiin vähintään 3 tunniksi.
8. Flan-seos : 1 vaniljatanko Ruokalusikallinen piparkakkumausteita (jos sinulla ei ole, voit lisätä kanelia, muskottipähkinää, jauhattua inkiväriä, neilikkaa, kardemummaa, tähtianista... makusi mukaan) 35% rasvaa sisältävää kermää täysmaitoa 1 muna 3 munankeltuaista ruokosokeria maissitärkkelystä jauhoja voita Kuumenna maito ja kerma vaniljatangon siemenien ja piparkakkumausteiden kanssa.
9. Jos voit, anna hautua kannen alla muutama minuutti tai pidempään.
10. Vatkaa munankeltuaiset, muna ja sokeri, lisää sitten maissitärkkelys ja jauhot ja vatkaa uudelleen.
11. Kaada kuuma maito/kerma seos jatkuvasti sekoittaen ja kaada kaikki takaisin kattilaan.
12. Anna paksuuntua keskilämmöllä sekoittaen jatkuvasti kiehumiseen asti.
13. Ota pois lämmöltä ja lisää voi.
14. Sekoita hyvin.
15. Kaada kerma keksin päälle ja siirry heti paistamiseen.

16. Paisto : Paista flania 25 minuuttia esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa.
17. Anna jäähtyä 1 tunti huoneenlämmössä ja sitten 2-3 tuntia jääkaapissa ennen nauttimista!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com