

Chocoflan (inspiraatio Ottolenghi)

Ingrédients

- 80 g sokeria
- 190 g jauhoja
- 55 g kaakaojauhetta
- 90 g voita
- 75 g muscovadosokeria
- 95 g tomusokeria
- 2 keskikokoista munaa (100 g)
- 170 g piimää
- 3 munaa
- 80 g sokeria
- 500 g täysmaitoa
- 1 vaniljatanko tai teelusikallinen vaniljaekstraktia

Préparation

1. Chocoflan, mitä se on?
2. Se on kakku, jonka huomasin Ottolenghin kirjassa, puoliksi suklaakakkua ja puoliksi munakastiketta, kaikki peitettynä karamellilla, lyhyesti sanottuna herkku!
3. Ottolenghi käyttää karamellikastiketta (josta puolet kaadetaan kakun päälle kumoamisen jälkeen), tein yksinkertaisesti kuivan karamellin kuten yleensä teen munakastikkeen kanssa, enkä lisännyt mitään kypsennyksen jälkeen.
4. Säilytin suklaakakun reseptin (vain vähensin kaikkia määriä, koska vuokani on pienempi kuin hänen), mutta muutin täysin munakastikkeen reseptin (hänen reseptinsä perustuu makeutettuun kondensoituihin maitoon, makeuttamattomaan ja tuorejuustoon) käyttämällä omaa tavallista munakastikereseptiäni.
5. Lopuksi, reseptissä ei ole virheitä, suklaataikina on kaadettava karamellin päälle ja lopuksi munakastike, molemmat taikinat vaihtavat paikkaa kypsennyksen aikana, joten suklaakakku on pohja ja munakastike on päällä kypsennyksen jälkeen Ainekset: Olen käyttänyt Norohy-vaniljaekstraktia ja Valrhona -kaakaota: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20 % alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
6. Valmista kuiva karamelli sokerista ja kaada se sitten voidellun vuoan pohjalle.
7. Anna kiteytyä.
8. Sekoita voi sokerin kanssa ja lisää munat yksi kerrallaan.
9. Lisää sitten 1/3 kuivia aineita (jauhot, leivinjauhe, kaakao, ruokasooda, suola, jotka on sekoitettu etukäteen), sitten puolet piimästä.
10. Uudelleen 1/3 kuivia aineita, loput piimästä ja lopeta lopuilla kuivia aineita.
11. Kaada taikina vuokaan karamellin päälle.
12. Vatkaa munat sokerin kanssa.
13. Samalla lämmitä maito vaniljan kanssa.
14. Kaada se munien päälle, sekoita hyvin ja kaada munakastike suklaataikinan päälle.
15. Kypsentämiseen Ottolenghi suosittelee peittämään vuoan leivinpaperilla, käärittämään sen folioon ja kypsentämään kakkua vesihautteessa (noin 2–3 cm korkeudella) esilämmitetyssä uunissa 160 °C:ssa tunnin ajan.
16. Omalla kohdallani tunnin jälkeen kakku (erityisesti munakastikeosa) ei ollut kypsä, joten otin vuoan pois vesihautteesta (en yleensä kypsennä munakastikettani vesihautteessa) ja jatkoin kypsentämistä foliossa 20 minuutin ajan (kunnes veitsen terä tulee lähes puhtaana; se tulee ulos suklaan kanssa, mutta ei normaalisti

munakastikkeen kanssa).

17. Jos teen uudelleen, kypsennän ilman vesihaudetta 45 minuuttia tunnista, riippuen uunista ja tottumuksistasi.

18. Kypsennyksen jälkeen avaa vuoka ja anna jäähtyä noin 1–2 tuntia.

19. Kumoa tarjoiluvadille ja laita jääkaappiin vähintään 3 tuntia ennen kuin nautit!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com