

Marble-kakku suklaa & vanilja

Ingrédients

- 18 cm halkaisijaltaan ja 6 cm korkealta flanilta:
- 48g muscovadosokeria tai ruokosokeria
- 48g hienoa sokeria
- 150g ruokosokeria
- 74g kokonaisia munia
- 3 keltuaista
- 164g T55-jauhoja
- 40g maissitärkkelystä
- 2,5g leivinjauhetta
- 400g täysmaitoa
- 400g täyskermää
- 1 vaniljatanko
- 120g 66% kaakaopitoista tummaa suklaata
- 120g tummaa suklaapaloja
- 84g voita
- 48g muscovadosokeria tai ruokosokeria
- 48g hienoa sokeria
- 24g kokonaisia munia
- 144g T55-jauhoja
- 2,5g leivinjauhetta
- 120g tummaa suklaapaloja
- 400g täysmaitoa
- 400g täyskermää
- 1 vaniljatanko
- 1 muna
- 3 keltuaista
- 150g ruokosokeria
- 40g maissitärkkelystä
- 20g T55-jauhoja
- 30g voita
- 120g 66% kaakaopitoista tummaa suklaata

Préparation

1. Olin jo tehnyt "klassisen" flankien vaniljasta, syksyisemmän piparkakkumaun kanssa, ja nyt olen täällä hyvin herkullisen version kanssa, jossa on tummaa suklaata ja vaniljaa.
2. Pohja on aina sama, rapea ja hyvin suklaamainen keksi, ja kerman osalta olen usein käyttänyt Julien Delhomen reseptiä, vähentäen hieman sokeria tasapainottaakseni suklaan lisäämistä.
3. Tuloksena on erittäin kermaista ja suklaista flania!
4. Ainekset :Käytin Chocolat Caraïbes, suklaapaloja ja vaniljatankoja Norohy Valrhonasta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).

5. Tarvikkeet :Käytin omaa Kenwood Cooking Chefia: koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi Cooking Chefin oston yhteydessä / arvo jopa 500€ lahjoja, maksaminen 4x ilman kuluja mahdollista PayPalin kautta / kaupallinen yhteistyö.

6. 18 cm rengasValmistusaika : 35 minuuttia + 25 minuuttia paistoaikaa + vähintään 3 tuntia lepoaikaa18 cm halkaisijaltaan ja 6 cm korkealta flanilta: Ostettavat ainekset : voita muscovadosokeria tai ruokosokeria hienoa sokeria ruokosokeria kokonaisia munia 3 keltuaista T55-jauhoja maissitärkkelystä 2, leivinjauhetta täysmaitoa täyskermaa 1 vaniljatanko 66% kaakaopitoista tummaa suklaata tummaa suklaapaloja Keksipohja: voita muscovadosokeria tai ruokosokeria hienoa sokeria kokonaisia munia T55-jauhoja 2, leivinjauhetta tummaa suklaapaloja Sekoita pehmeä voi sokerin kanssa.

7. Lisää sitten muna.

8. Sekoita sitten jauhot ja leivinjauhe, ja lisää suklaapalat.

9. Kun taikina on homogeenista, lopeta sekoittaminen ja vuoraa rengas voilla.

10. Laita keksipohja jääkaappiin vähintään 1 tunniksi.

11. Marble flan -taikina: täysmaitoa täyskermaa 1 vaniljatanko 1 muna 3 keltuaista ruokosokeria maissitärkkelystä T55-jauhoja voita 66% kaakaopitoista tummaa suklaata Kuumenna maito ja kerma vaniljatangon siementen kanssa.

12. Vatkaa muna, keltuaiset ja sokeri, lisää sitten maissitärkkelys ja jauhot ja sekoita uudelleen.

13. Kaada puolet kuumasta nesteestä munien päälle, kaada sitten kaikki takaisin kattilaan ja paksuuta keskilämmöllä sekoittaen jatkuvasti.

14. Ota pois lämmöltä, lisää voi ja sekoita uudelleen.

15. Ota sitten vaniljakastiketta ja lisää siihen suklaa.

16. Sekoita kunnes suklaa on täysin sulanut ja kerma homogeenista.

17. Paistaminen : Kaada kaksi kermaa vuoaan pohjalle vuorotellen.

18. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 25 minuutin ajan, anna sitten jäähtyä 1 tunti huoneenlämmössä ja vähintään 2 tuntia jääkaapissa ennen nauttimista!