

Chocoflan (Ottolenghi ihletés)

Ingrédients

- 80 g cukor
- 190 g liszt
- 55 g kakaópor
- 90 g vaj
- 75 g muscovado cukor
- 95 g porcukor
- 2 közepes tojás (100 g)
- 170 g író
- 3 tojás
- 80 g cukor
- 500 g teljes tej
- 1 vaníliarúd vagy 1 teáskanál vanília kivonat

Préparation

1. A chocoflan, mi az?
2. Ez egy torta, amit egy Ottolenghi könyvben fedeztem fel, félig csokoládés piskóta, félig tojásos flan, mindez karamellel bevonva, szóval egy igazi ínycsiklandóság!
3. Ottolenghi karamell szószt használ (amelynek felét a torta kiborítása után kell ráönteni), én egyszer en száraz karamellt készítettem, ahogy általában a tojásos flanhoz szoktam, és nem adtam hozzá semmit a sütés után.
4. Megtartottam a csokoládés piskóta receptjét (csak csökkentettem az összes mennyiséget, mert a formám kisebb, mint az övé), viszont teljesen megváltoztattam a flan receptjét (az övé édesített s rített tejből, nem édesített tejből és krémsajtból készül) a szokásos tojásos flan receptem használatával.
5. Végül, a receptben nincs hiba, a csokoládés tésztát jól kell a karamellre önteni, és a flannal befejezni, a két tészta a sütés során felcserélődik, így a csokoládés torta lesz az alap és a flan a teteje a sütés után. Hozzávalók: Használok a Norohy vanília kivonatot és a Valrhona kakaót: ILETAITUNGATEAU kód a teljes oldalon 20% kedvezményért (partner).
6. Elkészítési idő: 35 perc + 1 óra sütés + legalább 4 óra pihenés 22-24 cm átmérőjű bundt tortaformához: Karamell: cukor Készítsen száraz karamellt a cukorból, majd öntse a korábban kivajazott forma aljára.
7. Hagyja megkristályosodni.
8. Csokoládés piskóta: liszt 1/4 teáskanál sütőpor 1/4 teáskanál szóda bikarbóna kakaópor 1 teáskanál só vaj muscovado cukor porcukor 2 közepes tojás (1) író Keverje össze a vajat a cukrokkal, majd adja hozzá a tojásokat egyesével.
9. Ezután adja hozzá a száraz hozzávalók 1/3-át (liszt, sütőpor, kakaó, szóda bikarbóna, só, el re összekeverve), majd a író felét.
10. Ismét 1/3 a száraz hozzávalókból, a maradék író, és fejezze be a maradék száraz hozzávalókkal.
11. Öntse a tésztát a formába a karamellre.
12. Flan: 3 tojás cukor teljes tej 1 vaníliarúd vagy 1 teáskanál vanília kivonat Verje fel a tojásokat a cukorral.
13. Közben melegítse fel a tejet a vaníliával.
14. Öntse a tojásokra, jól keverje össze, majd öntse a flan tésztát a csokoládés tésztára.
15. A sütéshez Ottolenghi azt javasolja, hogy a formát egy sütőpapírral fedje le, majd fóliába csomagolja, és a tortát vízfürdőben süsse (kb.

16. 2-3 cm magasan) a 160 °C-ra el melegített sütőben 1 órán át.
17. Az én esetemben egy óra elteltével a torta (különösen a flan része) nem volt megsülve, ezért eltávolítottam a formát a vízfürdőből (én sosem sütöm a tojásos flanomat vízfürdőben) és 20 percig folytattam a sütést a fóliában (amíg a kés hegye majdnem tisztán jön ki; a kés ki fog jönni csokoládéval, de flan-nal nem).
18. Ha újra csinálnám, 45 percig 1 óráig sütöm vízfürdő nélkül, az Ön sütője és szokásai szerint.
19. A sütés után csomagolja ki a formát, majd hagyja kihűlni körülbelül 1-2 órát.
20. Fordítsa ki a tálaló tányérra, és tegye a hűtőbe legalább 3 órára, mielőtt élvezné!