

Csokis és vaníliás márványos flan

Ingrédients

- 18 cm átmérőjű és 6 cm magas flanhoz :
- 48g muscovado cukor vagy barna cukor
- 48g kristálycukor
- 150g barna cukor
- 74g egész tojás
- 3 tojássárgája
- 164g T55 liszt
- 40g kukoricakeményítő
- 2,5g sütőpor
- 400g teljes tej
- 400g teljes tejszín
- 1 vaníliarúd
- 120g 66%-os fekete csokoládé
- 120g fekete csokoládé darab
- 84g vaj
- 48g muscovado cukor vagy barna cukor
- 48g kristálycukor
- 24g egész tojás
- 144g T55 liszt
- 2,5g sütőpor
- 120g fekete csokoládé darab
- 400g teljes tej
- 400g teljes tejszín
- 1 vaníliarúd
- 1 tojás
- 3 tojássárgája
- 150g barna cukor
- 40g kukoricakeményítő
- 20g T55 liszt
- 30g vaj
- 120g 66%-os fekete csokoládé

Préparation

1. Jártam már a klasszikus vaníliás flankie-n, egy őszi ízvilágú mézeskalácsos változaton, most pedig itt vagyok egy nagyon ízletes, fekete csokoládéval és vaníliával mártott verzióval.
2. Az alap mindig ugyanaz, egy ropogós és jól csokoládés süti, és a krémhez, mint nagyon gyakran, Julien Delhome receptjét használtam, kissé csökkentve a cukrot, hogy ellensúlyozzam a csokoládé hozzáadását.
3. Az eredmény egy nagyon krémes és jól csokoládés flan!
4. Hozzávalók :Használok a Chocolat Caraïbes-t, a csokoládé darabokat és Norohy vaníliarudakat a Valrhona-tól: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 20% kedvezményért (partneri kapcsolatot).

5. Eszközök :Használok a Kenwood Cooking Chef-t: FLAVIE kód = 3 választható ajándék tartozék a Cooking Chef vásárlásakor / akár 500€ értékű ajándékok, 4x részletfizetés lehetséges díjmentesen Paypal-on keresztül / kereskedelmi együttműködés.

6. 18cm-es formaElkészítési idő: 35 perc + 25 perc sütés + minimum 3 óra pihenés18 cm átmérőjű és 6 cm magas flanhoz : Bevásárlólista : vaj muscovado cukor vagy barna cukor kristálycukor barna cukor egész tojás 3 tojássárgája Tiszt kukoricakeményítő 2, sütőpor teljes tej teljes tejszín 1 vaníliarúd 66%-os fekete csokoládé fekete csokoládé darab A süti alapja : vaj muscovado cukor vagy barna cukor kristálycukor egész tojás Tiszt 2, sütőpor fekete csokoládé darab Keverje össze a puha vaját a cukrokkal.

7. Ezután adja hozzá a tojást.

8. Ezután adja hozzá a lisztet és a sütőport, majd a csokoládé darabokat.

9. Amint a tészta homogén, állítsa le a keverést, majd nyomja bele a korábban kivajazott formába.

10. Helyezze a süti alapot a hűtőbe minimum 1 órára.

11. A márvány flan keverék : teljes tej teljes tejszín 1 vaníliarúd 1 tojás 3 tojássárgája barna cukor kukoricakeményítő Tiszt vaj 66%-os fekete csokoládé Melegítse fel a tejet és a tejszínt a vaníliarúd magjaival.

12. Verje fel a tojást, a tojássárgákat és a cukrot, majd adja hozzá a kukoricakeményítőt és a lisztet, és keverje újra.

13. Öntse a forró folyadék felét a tojásokra, majd öntse vissza az egészet a lábasba, és közepes lángon, folyamatos keverés mellett sűrítse be.

14. A tűzről levéve adja hozzá a vaját, és keverje újra.

15. Ezután vegyen ki krémes tölteléket, és adja hozzá a csokoládét.

16. Keverje addig, amíg a csokoládé teljesen fel nem olvad és a krém homogén nem lesz.

17. A sütés : Öntse a két krémet felváltva a süti alapra.

18. Süsd a 180°C-ra előmelegített sütőben 25 percig, majd hagyd hűlni 1 órát szobahőmérsékleten, és minimum 2 órát a hűtőben, mielőtt élveznéd!