

Flan marmer vanila & kopi

Ingrédients

- 60g mentega lembut
- 90g gula halus
- 30g almond bubuk
- 1 telur
- 160g tepung T55
- 50g maizena
- 1 batang vanila
- 400g krim cair
- 400g susu penuh krim
- 1 telur
- 3 kuning telur
- 150g gula tebu
- 60g maizena

Préparation

1. Ya, sekali lagi flan!
2. Namun versi yang sangat creamy berkat pemanggangan lebih kuat tetapi lebih singkat, yang saya pilih untuk beri rasa vanila dan kopi.
3. Anda tentu bisa membuat resep ini dalam versi 100% vanila atau 100% kopi atau dengan air mawar misalnya. Satu-satunya aturan, jangan melewati pra-pemanggangan adonan agar tidak mendapatkan adonan yang kurang matang karena flan hanya menghabiskan beberapa menit dalam oven.
4. Bahan-bahan: Saya menggunakan ekstrak kopi & vanila dari Norohy Madagaskar dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (tautan afiliasi).
5. Creamkan mentega lembut dengan gula halus dan almond bubuk.
6. Tambahkan telur.
7. Selesaikan dengan memasukkan tepung dan maizena, tanpa terlalu banyak mengolah adonan.
8. Biarkan adonan beristirahat minimal 1 jam di lemari es, lalu ratakan dan bentuk menjadi cetakan berdiameter 18cm dan tinggi 6cm yang sudah diolesi mentega.
9. Masukkan kembali alas tart ke dalam lemari es atau freezer selama minimal 2 jam.
10. Selanjutnya, tusuk-tusuk adonan dengan garpu dan pra-panggang dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya pada suhu 170°C selama 20 menit.
11. Panaskan susu dan krim dengan biji vanila.
12. Sementara itu, kocok telur, kuning telur, gula, dan maizena.
13. Tuangkan cairan panas ke dalam telur sambil diaduk rata, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci dan masak di atas api sedang sambil terus diaduk hingga mengental.
14. Di luar api, pisahkan krim menjadi dua bagian yang sama atau tidak sama; sesuai selera Anda, Anda bisa membuat setengah vanila/setengah kopi, atau 1/3 dan 2/3 atau lainnya.
15. Dalam satu dari dua bagian, tambahkan ekstrak kopi (atau kopi instan jika tidak ada) hingga mencapai rasa yang diinginkan.
16. Tutup kedua krim dengan plastik pembungkus dan biarkan dingin.
17. Ketika krim sudah suam-suam kuku, tuangkan secara bergantian ke dalam dasar tart yang telah dipanggang untuk mendapatkan efek marmer.

18. Memasak: Panaskan oven hingga 200°C, lalu panggang flan selama 15 hingga 20 menit, sesuai jika Anda ingin flan lebih atau kurang creamy.

19. Biarkan dingin sepenuhnya sebelum mengeluarkannya dari cetakan dan menikmatinya!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com