

Chocoflan (ispirazione Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g di zucchero
- 190g di farina
- 55g di cacao in polvere
- 90g di burro dolce
- 75g di zucchero muscovado
- 95g di zucchero a velo
- 2 uova medie (100g)
- 170g di latticello
- 3 uova
- 80g di zucchero
- 500g di latte intero
- 1 bacca di vaniglia o un cucchiaino di estratto di vaniglia

Préparation

1. Il chocoflan, cos'è?
2. È un dolce che ho notato in un libro di Ottolenghi, metà morbido al cioccolato e metà flan di uova, il tutto ricoperto di caramello, insomma una delizia!
3. Ottolenghi usa di salsa al caramello (di cui metà da versare sulla torta dopo lo sforno), ho semplicemente fatto un caramello a secco come faccio di solito per il flan di uova e non ho aggiunto nulla dopo la cottura.
4. Ho mantenuto la ricetta del morbido al cioccolato (ho solo ridotto tutte le quantità perché il mio stampo è più piccolo del suo), invece ho completamente cambiato la ricetta del flan (il suo è a base di latte condensato zuccherato, non zuccherato e cream cheese) utilizzando la mia solita ricetta del flan di uova.
5. Infine, nessun errore nella ricetta, bisogna versare la pasta di cioccolato sul caramello e finire con il flan, i due impasti si invertono durante la cottura, il che fa sì che la torta al cioccolato sarà la base e il flan la parte superiore dopo la cottura. Ingredienti: Ho usato l'estratto di vaniglia Norohy e il cacao di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Preparate un caramello a secco con lo zucchero, quindi versatelo sul fondo dello stampo previamente imburato.
7. Lasciate cristallizzare.
8. Mescolate il burro con gli zuccheri, poi aggiungete le uova una alla volta.
9. Successivamente aggiungete 1/3 degli ingredienti secchi (farina, lievito, cacao, bicarbonato, sale precedentemente mescolati), poi metà del latticello.
10. Di nuovo 1/3 degli ingredienti secchi, il resto del latticello e terminate con il resto degli ingredienti secchi.
11. Versate l'impasto nello stampo sul caramello.
12. Frullate le uova con lo zucchero.
13. Nel frattempo, riscaldare il latte con la vaniglia.
14. Versatelo sulle uova, mescolate bene, quindi versate la crema sulla pasta al cioccolato.
15. Per la cottura, Ottolenghi raccomanda di coprire lo stampo con un disco di carta forno, avvolgerlo in carta alluminio e poi cuocere il dolce a bagnomaria (circa 2-3 cm di altezza) nel forno preriscaldato a 160°C per 1 ora.
16. Dal mio lato, dopo un'ora il dolce (in particolare la parte del flan) non era cotto, quindi ho tolto lo stampo dal bagnomaria (non cuocio mai il mio flan di uova a bagnomaria di solito) e ho continuato la cottura

nell'alluminio per 20 minuti (fino a quando la lama del coltello esce quasi pulita; uscirà con del cioccolato ma non con il flan di solito).

17. Da rifare, farei una cottura senza bagnomaria per 45 minuti a 1 ora, a voi vedere secondo il vostro forno e le vostre abitudini.

18. Dopo la cottura, svelate lo stampo quindi lasciate raffreddare per circa 1 a 2 ore.

19. Sformate nel vostro piatto da portata e mettete in frigorifero per almeno 3 ore prima di deliziarvi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com