

Gemarmerde vanille-koffie taart

Ingrédients

- 60 g zachte boter
- 90 g poedersuiker
- 30 g amandelpoeder
- 1 ei
- 160 g bloem T55
- 50 g maïzena
- 1 vanillestokje
- 400 g vloeibare room
- 400 g volle melk
- 1 ei
- 3 eidooiers
- 150 g rietsuiker
- 60 g maïzena

Préparation

1. En ja, nog een flan!
2. Maar een extreem romige versie dankzij een sterkere, maar kortere kooktijd, die ik heb gekozen te parfumeren met vanille en koffie.
3. U kunt natuurlijk het recept maken in een 100% vanille- of 100% koffierversie of zelfs met oranjebloesem bijvoorbeeld. De enige regel, sla het voorkoken van het deeg niet over, anders loopt u het risico dat het deeg niet genoeg gaar is, omdat de flan maar een paar minuten in de oven doorbrengt.
4. Ingrediënten: Ik heb de koffie-extract & de vanille van Madagaskar Norohy van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate link).
5. Room de zachte boter met de poedersuiker en het amandelpoeder.
6. Voeg het ei toe.
7. Eindig met het toevoegen van de bloem en de maïzena, zonder het deeg te veel te bewerken.
8. Laat het deeg minstens 1 uur in de koelkast rusten, rol het dan uit en bekleed een ingevette ring van 18 cm in diameter en 6 cm hoog.
9. Zet de taartbodem opnieuw in de koelkast of de vriezer gedurende minimaal 2 uur.
10. Prik vervolgens met een vork in het deeg en bak het voor in de voorverwarmde oven op 170°C gedurende 20 minuten.
11. Verwarm de melk en de room met de zaden van het vanillestokje.
12. Klop ondertussen het ei, de eidooiers, de suiker en de maïzena.
13. Giet de hete vloeistof al roerend over de eieren, giet het geheel dan terug in de pan en kook op middelhoog vuur, roer voortdurend tot het indikt.
14. Haal van het vuur, verdeel de crème in twee gelijke of ongelijke delen; afhankelijk van uw smaak kunt u half vanille/half koffie maken, of 1/3 en 2/3 of anders.
15. Voeg bij één van de twee delen koffie-extract toe (of oploskoffie als alternatief) totdat de gewenste smaak is bereikt.
16. Dek beide crèmes af met folie en laat ze afkoelen.
17. Zodra de crèmes lauwwarm zijn, giet ze afwisselend in de voorgebakken taartbodem om een gemarmerd effect te krijgen.

18. Garen: Verwarm de oven voor op 200°C en bak de flan dan 15 tot 20 minuten, afhankelijk van of u de flan meer of minder romig wilt hebben.

19. Laat het volledig afkoelen voordat u het uit de vorm haalt en ervan geniet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com