

Flankie speculaas

Ingrédients

- 85g zachte boter
- 50g muscovadosuiker
- 50g suiker
- 25g ei (1/2 geklopt ei)
- 150g bloem
- 3g bakpoeder
- 120g pure chocoladeschilfers
- 1 vanillestokje
- 400g vloeibare room met 35% vet
- 400g volle melk
- 1 ei
- 3 eidooiers
- 170g rietsuiker
- 40g maïzena
- 20g bloem
- 30g boter

Préparation

1. Ik ben terug met een herfstige flan, romig en geurend!
2. Zoals vaak heb ik me gebaseerd op het recept van het vanille flan mengsel van Julien Delhome, de beste flan in mijn ogen, en ik heb er gewoon specerijen voor peperkoek aan toegevoegd voor een seizoensgebonden versie. En voor meer lekkernij (en snelheid) heb ik ervoor gekozen om een koekjesdeeg met chocoladeschilfers als basis te maken, je kunt het deeg natuurlijk op smaak brengen met kaneel of een deel van de bloem vervangen door cacaopoeder om het een beetje te veranderen, of de chocoladeschilfers variëren naar jouw smaak. s Benodigdheden : Cercle 18cm Perforatieplaat Ingrediënten : Ik heb de vanille Norohy en de chocoladeschilfers van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
3. Bereidingstijd : 40 minuten + minimaal 4u rust + 25 minuten bakken Voor een flan van 18x6cm : Koekjesdeeg : zachte boter muscovadosuiker suiker ei (1/2 geklopt ei) bloem bakpoeder pure chocoladeschilfers Meng de goed zachte boter met de twee suikers.
4. Voeg vervolgens het ei toe, dan de bloem en het bakpoeder.
5. Eindig met de chocoladeschilfers.
6. Vervolgens rol je het koekjesdeeg uit in een ingevette ring die op een met bakpapier bedekte plaat staat.
7. Plaats de ring in de koelkast voor minimaal 3 uur.
8. Flan mengsel : 1 vanillestokje Een eetlepel peperkoekspecerijen (als je die niet hebt, kun je kaneel, nootmuskaat, gemalen gember, kruidnagel, kardemom, steranijs.
9. naar smaak toevoegen) vloeibare room met 35% vet volle melk 1 ei 3 eidooiers rietsuiker maïzena bloem boter Verwarm de melk en de room met de zaadjes van het geschraapte vanillestokje en de peperkoekspecerijen.
10. Als je kunt, laat het een paar minuten of langer trekken onder een deksel.
11. Klop de eidooiers, het ei en de suiker, voeg dan de maïzena en de bloem toe en klop opnieuw.
12. Giet vervolgens de warme melk/room erover terwijl je blijft roeren en giet alles terug in de pan.
13. Laat indikken op middelhoog vuur terwijl je voortdurend roert tot het kookt.
14. Haal van het vuur en voeg de boter toe.

15. Meng goed.
16. Giet de room over het koekje en ga onmiddellijk verder met bakken.
17. Bakken : Bak de flan 25 minuten in de voorverwarmde oven op 180°C.
18. Laat 1 uur afkoelen op kamertemperatuur en vervolgens 2 tot 3 uur in de koelkast voordat je ervan geniet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com