

Chocoflan (inspiratie Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g suiker
- 190g bloem
- 55g cacaopoeder
- 90g ongezouten boter
- 75g muscovadosuiker
- 95g poedersuiker
- 2 middelgrote eieren (100g)
- 170g karnemelk
- 3 eieren
- 80g suiker
- 500g volle melk
- 1 vanillestokje of een theelepel vanille-extract

Préparation

1. Chocoflan, wat is dat?
2. Het is een cake die ik heb ontdekt in een boek van Ottolenghi, de ene helft chocoladecake en de andere helft eierpudding, alles bedekt met karamel, kortom een delicatessen!
3. Ottolenghi gebruikt karamel (waarvan de helft over de cake moet worden gegoten na het uit de vorm halen), ik heb gewoon een droge karamel gemaakt zoals ik normaal doe voor de eierpudding en ik heb niets toegevoegd na het bakken.
4. Ik heb het recept voor de chocoladecake behouden (ik heb gewoon alle hoeveelheden verminderd omdat mijn vorm kleiner is dan de zijne), maar ik heb het recept voor de pudding volledig veranderd (de zijne is op basis van gezoete gecondenseerde melk, ongezoete melk en roomkaas) door mijn gebruikelijke recept voor eierpudding te gebruiken.
5. Tot slot, geen fouten in het recept, je moet de chocoladebeslag goed over de karamel gieten en eindigen met de pudding, de twee beslagjes wisselen van plaats tijdens het bakken, waardoor de chocoladecake de basis zal zijn en de pudding de bovenkant na het bakken.
Ingrediënten : Ik heb de vanille-extract van Norohy en de cacao van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
6. Bereidingstijd: 35 minuten + 1 uur bakken + minimaal 4 uur rust
Voor een bundt cake van ongeveer 22 tot 24 cm in diameter: Karamel: suiker Maak een droge karamel met de suiker en giet deze vervolgens op de bodem van de vooraf ingevette vorm.
7. Laat het kristalliseren.
8. Chocoladecake: bloem $\frac{1}{4}$ theelepel bakpoeder $\frac{1}{4}$ theelepel baksoda cacaopoeder $\frac{1}{4}$ theelepel zout ongezouten boter muscovadosuiker poedersuiker 2 middelgrote eieren () karnemelk Meng de boter met de suikers en voeg dan de eieren één voor één toe.
9. Voeg vervolgens $\frac{1}{3}$ van de droge ingrediënten (bloem, bakpoeder, cacao, baksoda, zout die eerder zijn gemengd) toe, gevolgd door de helft van de karnemelk.
10. Weer $\frac{1}{3}$ van de droge ingrediënten, de rest van de karnemelk en eindig met de rest van de droge ingrediënten.
11. Giet het beslag in de vorm over de karamel.
12. Pudding: 3 eieren suiker volle melk 1 vanillestokje of een theelepel vanille-extract Klop de eieren met de suiker.
13. Verwarm ondertussen de melk met de vanille.

14. Giet het over de eieren, meng goed en giet het puddingbeslag over het chocoladebeslag.
15. Voor het bakken raadt Ottolenghi aan om de vorm te bedekken met een schijf bakpapier, deze in aluminiumfolie te wikkelen en de cake au bain-marie (ongeveer 2 tot 3 cm hoog) in de voorverwarmde oven op 160°C gedurende 1 uur te bakken.
16. Aan mijn kant was de cake (vooral het puddinggedeelte) na een uur niet gaar, dus heb ik de vorm uit de au bain-marie gehaald (ik bak mijn eierpudding normaal gesproken nooit au bain-marie) en heb ik de baktijd in de aluminiumfolie met 20 minuten verlengd (totdat het mes bijna schoon eruit kwam; het zal met chocolade eruit komen, maar normaal gesproken niet met pudding).
17. Als ik het opnieuw zou doen, zou ik het zonder au bain-marie 45 minuten tot 1 uur bakken, afhankelijk van je oven en gewoonten.
18. Na het bakken, haal de vorm uit de folie en laat ongeveer 1 tot 2 uur afkoelen.
19. Stort op je serveerschaal en zet minimaal 3 uur in de koelkast voordat je ervan geniet!