

Marmerde Flankie met chocolade en vanille

Ingrédients

- 48g muscovadosuiker of kandijsuiker
- 48g kristalsuiker
- 150g rietsuiker
- 74g heel ei
- 3 eidooiers
- 164g T55 bloem
- 40g maizena
- 2,5g bakpoeder
- 400g volle melk
- 400g volle room
- 1 vanillestok
- 120g pure chocolade met 66% cacao
- 120g pure chocoladeschilfers
- 84g boter
- 48g muscovadosuiker of kandijsuiker
- 48g kristalsuiker
- 24g heel ei
- 144g T55 bloem
- 2,5g bakpoeder
- 120g pure chocoladeschilfers
- 400g volle melk
- 400g volle room
- 1 vanillestok
- 1 ei
- 3 eidooiers
- 150g rietsuiker
- 40g maizena
- 20g T55 bloem
- 30g boter
- 120g pure chocolade met 66% cacao

Préparation

1. Ik had al een "klassieke" flankie met vanille gemaakt, een meer herfstachtige versie met de smaken van speculaas, en hier ben ik weer met een zeer smakelijke versie, gemarmerd met pure chocolade & vanille.
2. De basis is altijd dezelfde, een krokante en goed chocoladeachtige cookie, en voor de crème heb ik zoals vaak de crème van het recept van Julien Delhome gebruikt, waarbij ik de suiker iets heb verminderd om de toevoeging van chocolade in balans te brengen.
3. Resultaat: een zeer romige en goed chocoladeachtige flan!
4. Ingrediënten :Ik heb de Chocolat Caraïbes, de chocoladeschilfers en vanillestokken van Norohy van

Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).

5. Materiaal :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood gebruikt: code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking chef / waarde tot 500€ aan cadeaus, betaling in 4x zonder kosten mogelijk via Paypal / commerciële samenwerking.

6. Cercle 18cmBereidingstijd : 35 minuten + 25 minuten baktijd + minimaal 3 uur rustVoor een flan van 18cm diameter en 6cm hoog : Bo shoppinglijst : boter muscovadosuiker of kandisuiker kristalsuiker rietsuiker heel ei 3 eidooiers T55 bloem maizena 2, bakpoeder volle melk volle room 1 vanillestok pure chocolade met 66% cacao pure chocoladeschilfers De cookiebasis : boter muscovadosuiker of kandisuiker kristalsuiker heel ei T55 bloem 2, bakpoeder pure chocoladeschilfers Meng de zachte boter met de suikers.

7. Voeg vervolgens het ei toe.

8. Voeg vervolgens de bloem en het bakpoeder toe, en daarna de chocoladeschilfers.

9. Zodra het deeg homogeen is, stop met mengen en bekleed je eerder ingevette ring ermee.

10. Plaats de cookiebasis in de koelkast voor minimaal 1 uur.

11. Het gemarmerde flammengsel : volle melk volle room 1 vanillestok 1 ei 3 eidooiers rietsuiker maizena T55 bloem boter pure chocolade met 66% cacao Verwarm de melk en de room met de zaden van de vanillestok.

12. Klop het ei, de eidooiers en de suiker, voeg dan de maizena en de bloem toe en meng opnieuw.

13. Giet de helft van de warme vloeistof over de eieren, giet alles terug in de pan en laat indikken op middelhoog vuur terwijl je constant blijft roeren.

14. Haal van het vuur, voeg de boter toe en meng opnieuw.

15. Neem vervolgens van de banketbakkersroom en voeg de chocolade toe.

16. Meng tot de chocolade volledig is gesmolten en de room homogeen is.

17. De bakwijze : Giet de twee crèmes om en om in de cookiebodem.

18. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 25 minuten, laat daarna 1 uur afkoelen op kamertemperatuur en minimaal 2 uur in de koelkast voordat je ervan geniet!