

Flankie pepperkake

Ingrédients

- 85g mykt smør
- 50g muscovadosukker
- 50g sukker
- 25g egg (1/2 pisket egg)
- 150g mel
- 3g bakepulver
- 120g mørke sjokoladebiter
- 1 vaniljestang
- 400g kremfløte med 35% fett
- 400g helmelk
- 1 egg
- 3 eggeplommer
- 170g rør sukker
- 40g maizena
- 20g mel
- 30g smør

Préparation

1. Her er jeg igjen med en høstlig flan, kremet og aromatisk!
2. Som vanlig har jeg basert meg på oppskriften til vaniljeflanen til Julien Delhome, den beste flanen etter min mening, jeg har bare lagt til pepperkakekrydder for en sesongversjon. Og for mer nytelse (og raskhet) har jeg valgt å lage en småkakebunn med sjokoladebiter, du kan selvfølgelig smake til deigen med kanel eller erstatte en del av melet med kakao for å variere litt, eller variere sjokoladebitene etter smak. Utstyr : 18 cm sirkelPerforert plateIngredienser : Jeg har brukt Norohy vanilje og sjokoladebiter fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
3. Forberedelsestid : 40 minutter + minimum 4 timer hvile + 25 minutter stekingFor en flan på 18x6cm : Småkakebunn : mykt smør muscovadosukker sukker egg (1/2 pisket egg) mel bakepulver mørke sjokoladebiter Bland det myke smøret med de to sukkerene.
4. Tilsett deretter egget, så melet og bakepulveret.
5. Avslutt med sjokoladebitene.
6. Deretter, kjevle småkakebunnen i en smurt sirkel plassert på et brett dekket med bakepapir.
7. Plasser sirkelen i kjøleskapet i minimum 3 timer.
8. Flanblanding : 1 vaniljestang En spiseskje pepperkakekrydder (hvis du ikke har det, kan du tilsette kanel, muskatnøtt, malt ingefær, nellik, kardemomme, stjerneanis... etter smak) kremfløte med 35% fett helmelk 1 egg 3 eggeplommer rør sukker maizena mel smør Varm opp melk og kremfløte med frøene fra den skrapte vaniljestangen og pepperkakekrydderet.
9. Hvis du kan, la det trekke under lokk i noen minutter eller mer.
10. Pisk eggeplommene, egget og sukkeret, tilsett deretter maizena og melet og pisk igjen.
11. Deretter, hell den varme melk/kremblandingen over mens du rører hele tiden og hell alt tilbake i kjelen.
12. La det tykne over middels varme mens du rører kontinuerlig til det koker.
13. Ta av varmen, og tilsett smøret.
14. Bland godt.
15. Hell kremen over småkaken og gå umiddelbart videre til steking.

16. Steking : Sett flanen i ovnen i 25 minutter ved 180°C.
17. La den avkjøle i 1 time ved romtemperatur, deretter 2 til 3 timer i kjøleskapet før du nyter den!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com