

Chocoflan (inspirert av Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g sukker
- 190g hvetemel
- 55g kakao i pulverform
- 90g usaltet smør
- 75g muscovadosukker
- 95g sukker
- 2 mellomstore egg (100g)
- 170g kulturmilk
- 3 egg
- 80g sukker
- 500g helmelk
- 1 vaniljestang eller en teskje vaniljeekstrakt

Préparation

1. Chocoflan, hva er det?
2. Det er en kake jeg oppdaget i en bok av Ottolenghi, halvparten sjokoladecake og halvparten eggeflan, alt dekket med karamell, kort sagt en delikatesse!
3. Ottolenghi bruker karamellsaus (hvorav halvparten skal helles over kaken etter at den er tatt ut av formen), jeg har bare laget en tørr karamell som jeg vanligvis gjør for eggeflanen, og jeg har ikke lagt til noe etter steking.
4. Jeg har beholdt oppskriften på sjokoladekaken (jeg har bare redusert alle mengdene fordi formen min er mindre enn hans), men jeg har helt endret oppskriften på flanen (hans er laget med søtet kondensert melk, usøtet melk og kremost) ved å bruke min vanlige oppskrift på eggeflan.
5. Til slutt, ingen feil i oppskriften, det er viktig å helle sjokoladedeigen over karamellen og avslutte med flanen, de to deigene bytter plass under steking, noe som gjør at sjokoladekaken blir bunnen og flanen toppen etter steking.
Ingredienser : Jeg har brukt Norohy vaniljeekstrakt og kakao fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
6. Forberedelsestid: 35 minutter + 1 time steking + minst 4 timer hvile
For en bundt kake med en diameter på 22 til 24 cm omtrent: Karamell: sukker Lag en tørr karamell med sukkeret, og hell den deretter i bunnen av den smurte formen.
7. La den krystallisere.
8. Sjokoladecake: hvetemel $\frac{1}{4}$ teskje bakepulver $\frac{1}{4}$ teskje natron kakao i pulverform $\frac{1}{2}$ teskje salt usaltet smør muscovadosukker sukker 2 mellomstore egg () kulturmilk Bland smøret med sukkeret, og tilsett deretter eggene ett om gangen.
9. Deretter tilsetter du $\frac{1}{3}$ av de tørre ingrediensene (mel, bakepulver, kakao, natron, salt blandet på forhånd), så halvparten av kulturmilken.
10. Igjen $\frac{1}{3}$ av de tørre ingrediensene, resten av kulturmilken og avslutt med resten av de tørre ingrediensene.
11. Hell deigen i formen over karamellen.
12. Flan: 3 egg sukker helmelk 1 vaniljestang eller en teskje vaniljeekstrakt Pisk eggene med sukkeret.
13. Samtidig, varm opp melken med vaniljen.
14. Hell den over eggene, bland godt, og hell deretter flandeigen over sjokoladedeigen.
15. For steking anbefaler Ottolenghi å dekke formen med et ark bakepapir, pakke den inn i aluminiumsfolie og deretter steke kaken i vannbad (ca.

16. 2 til 3 cm høyt) i en forvarmet ovn på 160°C i 1 time.

17. For min del, etter en time var ikke kaken (spesielt flandelen) ferdig stekt, så jeg tok formen ut av vannbadet (jeg steker aldri flanen min i vannbad vanligvis) og fortsatte steking i aluminiumsfolien i 20 minutter (til kniven kommer ut nesten ren; den vil komme ut med sjokolade, men ikke med flan vanligvis).

18. Neste gang vil jeg steke uten vannbad i 45 minutter til 1 time, det er opp til deg å se etter ovnen din og dine vaner.

19. Etter steking, pakk ut formen og la den avkjøle i omtrent 1 til 2 timer.

20. Vend den ut på serveringsfatet ditt og sett den i kjøleskapet i minimum 3 timer før du nyter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com