

Marmorerte sjokolade- og vaniljekaker

Ingrédients

- 48g muscovadosukker eller brunt sukker
- 48g sukker
- 150g brunt sukker
- 74g hele egg
- 3 eggeplommer
- 164g hvetemel T55
- 40g maizena
- 2,5g bakepulver
- 400g helmelk
- 400g hel fløte
- 1 vaniljestang
- 120g mørk sjokolade med 66% kakao
- 120g mørke sjokoladebiter
- 84g smør
- 48g muscovadosukker eller brunt sukker
- 48g sukker
- 24g hele egg
- 144g hvetemel T55
- 2,5g bakepulver
- 120g mørke sjokoladebiter
- 400g helmelk
- 400g hel fløte
- 1 vaniljestang
- 1 egg
- 3 eggeplommer
- 150g brunt sukker
- 40g maizena
- 20g hvetemel T55
- 30g smør
- 120g mørk sjokolade med 66% kakao

Préparation

1. Jeg hadde allerede laget en «klassisk» flankie med vanilje, en mer høstlig med smaker av pepperkake, og nå er jeg tilbake med en veldig smakfull versjon, marmorert med mørk sjokolade & vanilje.
2. Grunnoppskriften er alltid den samme, en sprø og sjokoladefylt småkake, og for kremen, som veldig ofte, har jeg brukt oppskriften til Julien Delhome, men redusert sukkeret litt for å balansere tilsetningen av sjokolade.
3. Resultatet er en veldig kremet og sjokoladefylt flan!
4. Ingredienser :Jeg har brukt Chocolat Caraïbes, sjokoladebiter og vaniljestenger fra Norohy av Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).

5. Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood: kode FLAVIE = 3 valgfrie tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / verdi opptil 500€ i gaver, betaling i 4x uten kostnad mulig via Paypal / kommersiell samarbeid.
6. 18cm ringForberedelsestid: 35 minutter + 25 minutter steketid + minimum 3 timer hvileFor en flan med 18 cm diameter og 6 cm høyde: Handleliste : smør muscovadosukker eller brunt sukker sukker brunt sukker hele egg 3 eggeplommer hvetemel T55 maizena 2, bakepulver helmelk hel fløte 1 vaniljestang mørk sjokolade med 66% kakao mørke sjokoladebiter Cookie-basen: smør muscovadosukker eller brunt sukker sukker hele egg hvetemel T55 2, bakepulver mørke sjokoladebiter Bland smøret med sukkeret.
7. Tilsett deretter egget.
8. Inkluder deretter hvetemelet og bakepulveret, så sjokoladebitene.
9. Når deigen er homogen, stopper du å blande og trykker deigen inn i den smurte ringen.
10. Sett cookie-basen i kjøleskapet i minimum 1 time.
11. Flan marmorert blanding: helmelk hel fløte 1 vaniljestang 1 egg 3 eggeplommer brunt sukker maizena hvetemel T55 smør mørk sjokolade med 66% kakao Varm opp melk og fløte med frøene fra vaniljestangen.
12. Pisk egg, eggeplommer og sukker, tilsett deretter maizena og hvetemelet og bland igjen.
13. Hell halvparten av den varme væsken over eggene, hell deretter alt tilbake i kjelen og la det tykne på middels varme mens du rører hele tiden.
14. Fjern fra varmen, tilsett smøret og bland igjen.
15. Deretter tar du av kremen og tilsetter sjokoladen.
16. Bland til sjokoladen er helt smeltet og kremen er homogen.
17. Steking : Hell de to kremene vekselvis i bunnen av småkaken.
18. Stek i en forvarmet ovn på 180°C i 25 minutter, la deretter avkjøle i 1 time ved romtemperatur og minimum 2 timer i kjøleskapet før du nyter!