

Marmurkowy flan waniliowo-kawowy

Ingrédients

- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migdałów
- 1 jajko
- 160g maki T55
- 50g maki kukurydzianej
- 1 łyżeczka wanilii
- 400g mietanki kremówki
- 400g mleka pełnego
- 1 jajko
- 3 łyżeczki
- 150g cukru trzcinowego
- 60g maki kukurydzianej

Préparation

1. Je vais traduire uniquement le texte du français vers le polonais et conserver le code HTML inchangé : A tak, jeszcze jeden flan!
2. Ale wyjątkowo kremowa wersja dzięki mocniejszemu ale krótszemu pieczeniu, którą wybrałam jako aromat waniliowy i kawowy.
3. Oczywiście można przygotować przepis w wersji 100% waniliowy, 100% kawowy lub np.
4. z wodą i kwiatu pomarańczy Jedyną zasadą, nie pomijajcie wstępnego pieczenia ciasta, bo inaczej ciasto nie będzie wystarczająco upieczone, ponieważ flan jest tylko kilka minut w piekarniku.
5. Składniki: Użyłam ekstraktu kawowego i wanilii z Madagaskaru Norohy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na cały serwis (link afiliacyjny).
6. Ucieraj masło z cukrem pudrem i mielonymi migdałami.
7. Dodaj jajko.
8. Na koniec dodaj maki i maki kukurydzian, nie wyrabiaj ciasta zbyt długo.
9. Pozostaw ciasto na co najmniej godzinę w lodówce, a następnie wywałuj i wyłóż nim natuszczony krąg o średnicy 18 cm i wysokość 6 cm.
10. Odstaw spód do tarty ponownie do lodówki lub zamrażarki na co najmniej godzinę.
11. Następnie nakłuj ciasto widelcem i wstępnie upiecz w piekarniku nagrzanym do 170°C przez 20 minut.
12. Podgrzej mleko i mietankę z nasionami z łyżeczki wanilii.
13. W międzyczasie ubij jajko, łyżeczkę cukru i maki kukurydzian.
14. Wlej gorący płyn na jajka, dobrze mieszaj, a następnie przelej wszystko z powrotem do rondla i gotuj na średnim ogniu, cały czas mieszaj, aż zgęstnieje.
15. Po zdjęciu z ognia, podziel krem na dwie części o równych lub nierównych proporcjach; w zależności od smaku można zrobić pół waniliowy/pół kawowy, lub 1/3 i 2/3 lub inaczej.
16. Do jednej z dwóch części dodaj ekstrakt kawowy (lub rozpuszczalną kawy jeżeli brak ekstraktu) do uzyskania pożądanego smaku.
17. Oba kremy przykryj folią kontaktową i pozostaw do wystygnięcia.
18. Kiedy kremy się uleżą, wylej je na przemian na wstępnie upieczony spód, aby uzyskać efekt marmurkowy.
19. Pieczenie: Rozgrzej piekarnik do 200°C, a następnie piecz flan przez 15 do 20 minut, w zależności od tego,

czy chcesz, aby flan był bardziej czy mniej kremowy.

20. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia ciasto przed wyjęciem z formy i rozkoszowaniem się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com