

Flan bounty (czekolada i kokos)

Ingrédients

- 350g pe not ustej mietanki
- 300g pe not ustego mleka
- 1 jajko
- 3 ó tka
- 80g cukru trzcinowego
- 30g skrobi kukurydzianej
- 30g m ki
- 150g czekolady Karaibes (66% kakao)
- 60g wiórków kokosowych
- 1 ciasto do wyboru (ma lane, kruche, francuskie)

Préparation

1. Nowy rok, nowa tarta!
2. Tym razem proponuj łwersj łbounty: czekolada & kokos, pyszne po czenie łJak zawsze w przypadku tart, przepis jest prosty: kremowa masa na wybranym cie cie, najtrudniejsze jest czekanie na jej ostygni cie, aby si łni łdelektowa !
3. U y am ciasta francuskiego, mo na u y łdowolnego ciasta, wiele przepisów jest dost pnych tutaj: ciasto francuskie, ciasto kruche, ciasto ma lane.
4. w zale no ci od upodoba .
5. Sprz t: Wa ek do ciasta Blacha perforowana Pier cie ł18cm Sk adniki: U y am proszku kokosowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zni ki na ca y sklep (nie powi zany).
6. U y am czekolady Karaibes z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zni ki na ca y sklep (powi zany).
7. Czas przygotowania: 20 minut + przygotowanie ciasta + 35 minut pieczenia Dla tarty o rednicy 18 cm i wysoko ci ó cm: Krem czekoladowo-kokosowy: pe not ustej mietanki pe not ustego mleka 1 jajko 3 ó tka cukru trzcinowego skrobi kukurydzianej m ki czekolady Karaibes (66% kakao) wiórków kokosowych Podgrzej mietank łi mleko.
8. Ubicie jajka, ó tka z cukrem.
9. Nast pnie dodaj m k łi skrobi łkukurydzian , ubij ponownie.
10. Wlej po ow łgor cego p ynu, dobrze wymieszaj, a nast pnie przelej ca o łz powrotem do garnka.
11. Podgrzewaj na rednim ogniu stale mieszaj c, a łzg stnieje.
12. Gdy krem jest gotowy, wlej go na czekolad .
13. Dobrze wymieszaj.
14. Na koniec dodaj wiórki kokosowe.
15. Zakryj krem bezpo rednio foli łi pozostaw do ostygni cia.
16. Pieczenie: 1 ciasto do wyboru (ma lane, kruche, francuskie) Proszek kokosowy Wy ó łobr cz papierem do pieczenia, a nast pnie posyp kokosem.
17. Rozwa kuj ciasto, posyp je proszkiem kokosowym, lekko dociskaj c.
18. Wy ó łobr cz ciastem, a nast pnie wype nij go kremem.
19. Piecz w nagrzanym piekarniku do 180°C przez 35 minut, nast pnie pozostaw do ostygni cia przez kilka godzin przed wypakowaniem z formy i delektowaniem si !

