

Marmurkowy flan czekoladowo-orzechowy (bez jajek)

Ingrédients

- 60g masła w pokojowej temperaturze
- 90g cukru pudru
- 30g zmielonych orzechów laskowych
- 1 jajko
- 155g maki
- 50g skrobi kukurydzianej
- 15g kakao w proszku
- 500g mleka (użyjemy pół mleka orzechowego, pół krowiego od firmy Pâquerette i compagnie, można użyć tego samego lub samodzielnie stworzyć własną mieszankę)
- 250g mietany (1)
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 60g skrobi kukurydzianej
- 10g maki
- 200g mietany (2)
- 150g cukru
- 1 łyżeczka puree z orzechów laskowych (opcjonalnie)
- 80g mlecznej czekolady z 40% kakao
- 20g gorzkiej czekolady z 70% kakao

Préparation

1. Nowy tydzień, nowy flan!
2. Tym razem marmurkowy flan czekoladowo-orzechowy, bez jajek, jednocześnie nie zwarty i kremowy, a przy tym dobrze aromatyzowany, aby zadowolił wszystkich!
3. Zdecydowałam się zrobić tego z marmurkowym ciastem z odkiem czekoladowo-orzechowym, ale można zrobić również dobrze klasyczne ciasto z odkiem lub nawet ciasto francuskie, aby mieć deser w 100% bez jajek. Skądniki: Użyjmy czekolad Jivara i Guanaja od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na stronie (partnerski).
4. Wymieszaj dokładnie masło z cukrem pudrem i zmielonymi orzechami laskowymi.
5. Gdy masa jest jednorodna, dodaj jajko, a następnie maki i skrobi kukurydzianą.
6. Podziel ciasto na dwie równe części, a następnie dodaj kakao do jednej z dwóch mas.
7. Szybko wymieszaj, aby uzyskać jednolitą kulę, następnie zawiąż masę i umieść ją w lodówce na minimum godzinę.
8. Następnie rozwałkuj kawałek ciasta na duży płatek o 5 mm grubości, naprzemiennie używaj części masy orzechowej i kakaowej.
9. Rozwałkuj ciasto na grubość 2 mm, a następnie wycinaj paski o szerokości 6 cm na obwód flanu.
10. Rozwałkuj resztki i użyj ich na podstawę flanu.
11. Umieść ciasto w lodówce na noc.
12. Następnie wstawić pieczone przez minutę w temperaturze 170°C.
13. Podgrzej mleko ze mietaną (1) i wanilią.
14. Wymieszaj skrobi kukurydzianą z makią, a następnie wlej na nią gotujący się płyn.
15. Ponownie przelej całość do garnka i gotuj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż się zagotuje.
16. Zdejmij z ognia, a następnie dodaj zimną mietanę (2).
17. Następnie dodaj cukier.
18. Pobierz 1/3 masy i dodaj do niej czekolady; do 2/3 masy dodaj puree z orzechów laskowych, jeśli chcesz zintensyfikować smak.

19. Wlej masy na przemian do wst pnie upieczonego ciasta, a nast pnie piecz flan przez 50 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.

20. Pozostaw do ca kowitego ostygni cia przed wyj ciem z formy i delektowaniem si !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com