

Chocoflan (inspirat de Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g de zahăr
- 190g de făină
- 55g de cacao pudră
- 90g de unt nesărat
- 75g de zahăr muscovado
- 95g de zahăr pudră
- 2 ouă medii (100g)
- 170g de lapte bătut
- 3 ouă
- 80g de zahăr
- 500g de lapte integral
- 1 pacheț de vanilie sau o linguriță de extract de vanilie

Préparation

1. Ce este chocoflan?
2. Este un tort pe care l-am descoperit într-o carte a lui Ottolenghi, jumătate moale de ciocolată, jumătate flan de ou, totul acoperit cu caramel, pe scurt, o delicată!
3. Ottolenghi folosește sos de caramel (din care jumătate se toarnă peste tort după ce este scos din formă), eu am făcut pur și simplu un caramel uscat, așa cum fac de obicei pentru flanul de ou. Nu am adăugat nimic după coacere.
4. Am presupus rețeta pentru moale de ciocolată. Am redus pur și simplu toate cantitățile pentru că forma mea este mai mică decât a lui, înșă am schimbat complet rețeta pentru flan (al lui este pe bază de lapte condensat îndulcit, neîndulcit și cream cheese) folosind rețeta mea obișnuită de flan de ou.
5. În cele din urmă, nu este nicio greșală în rețetă, trebuie să turnați bine aluatul de ciocolată peste caramel și să terminați cu flanul, cele două aluaturi se inversează în timpul coacerii, ceea ce face ca tortul de ciocolată să fie baza și flanul să fie partea de sus după coacere.
- Ingrediente: Am folosit extract de vanilie Norohy și cacao de Valrhona: cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
6. Timp de preparare: 35 minute + 1 oră de coacere + cel puțin 4 ore de odihnă Pentru un bundt cake de 22 până la 24cm diametru aproximativ: Caramel: de zahăr Pregătiți un caramel uscat cu zahărul, apoi turnați-l în fundul formei uns anterior.
7. Lăsați să se cristalizeze.
8. Moale de ciocolată: de făină 1/4 linguri de praf de copt 1/4 linguri de bicarbonat de cacao pudră 1/2 linguri de sare de unt nesărat de zahăr muscovado de zahăr pudră 2 ouă medii () de lapte bătut Amestecați untul cu zahărurile, apoi adăugați ouăle câte unul.
9. Apoi adăugați 1/3 din ingredientele uscate (făină, praf de copt, cacao, bicarbonat, sare amestecate anterior), apoi jumătate din laptele bătut.
10. Din nou 1/3 din ingredientele uscate, restul de lapte bătut și terminați cu restul ingredientelor uscate.
11. Turnați aluatul în formă peste caramel.
12. Flan: 3 ouă de zahăr de lapte integral 1 pacheț de vanilie sau o linguriță de extract de vanilie Bateți ouăle cu zahărul.
13. Între timp, încălziți laptele cu vanilia.
14. Turnați-l peste ou, amestecați bine, apoi turnați aluatul de flan peste aluatul de ciocolată.
15. Pentru coacere, Ottolenghi recomandă să acoperiți forma cu un disc de hârtie de copt, să înfurați în

folie de aluminiu și apoi să coaceți tortul la bain-marie (aproximativ 2 până la 3 cm în lăime) în cuptorul preîncălzit la 160°C timp de 1 oră.

16. Din partea mea, după 1/2 oră, tortul (în special partea de flan) nu era copt, așa că l-am scos din bain-marie (nu coace niciodată flanul de ou la bain-marie de obicei) și am continuat coacerea în folie de aluminiu timp de 20 de minute (până când lama cuțitului iese aproape curat; va ieși cu ciocolată, dar nu cu flan de obicei).

17. Dacă vărșiți și repetați, faceți o coacere fără bain-marie timp de 45 de minute până la 1 oră, depinde de cuptorul și obiceiurile voastre.

18. După coacere, desfaceți ușor forma și lăsați să se răcească timp de aproximativ 1 până la 2 ore.

19. Răsturnați în platoul de servire și puneți la frigider minimum 3 ore înainte de a vă delecta!