

# Choklad- och hasselnötsflan

## Ingrédients

- 60g mjukt smör
- 90g florsocker
- 30g hasselnötsmjöl
- 1 ägg
- 150g mjöl
- 50g maizena
- 1 ägg
- 1 äggula
- 100g socker
- 45g maizena
- 320g helmjölk
- 320g vispgrädde
- 20g smör
- 200g hasselnötspuré
- 95g vispgrädde
- 120g hasselnötspuré
- 125g mjölkchoklad
- 25g honung
- 35g smör

## Préparation

1. Ny version av min flan-ganache, efter choco-pistache och snickers, här är mjölkchoklad-hasselnöt, det är versionen som ni röstade mest på på instagram.
2. Här är alltså en riktigt nostalgisk version med smak av nutella med en hasselnötsflan (alltid inspirerad av det bästa flanreceptet, det av Julien Delhome) och en mjölkchoklad/hasselnötsganache.
3. Och för en ännu mer läcker flan kan du ersätta hasselnötspuré med praliné Ingredienser :Jag har använt chokladen Jivara från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
4. Jag har använt hasselnötsmjöl Koro : kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affilierad).
5. Utrustning :VispCirkeln 18cmKavelMini vinklad spatelPerforerad plåtFörberedelsetid : 1 timme + minst 3h30 vila + minst 3 timmar kylning + 25 minuter gräddningFör en flan med 18cm diameter / 6cm höjd : Söt hasselnötsdeg : mjukt smör florsocker hasselnötsmjöl 1 ägg mjöl maizena Krama det mjuka smöret med florsockret och hasselnötsmjöl med en spatula.
6. Tillsätt ägget, emulgera tills du får en homogen blandning.
7. Tillsätt slutligen mjölet och maizena, arbeta inte degen för mycket, så snart den är homogen är den klar.
8. Forma en boll, platta till den lätt och linda in den i plastfolie, lägg den sedan i kylskåpet i minst 2 timmar.
9. Därefter, kavla ut degen till 2mm och klä din smorda cirkel.
10. Lägg tillbaka den i kylskåpet i minst 1h30, helst 6 timmar eller hela natten (degen får då gott om tid att vila och torka, och den kommer inte att röra sig under gräddningen).
11. Hasselnötsflanblandning : 1 ägg 1 äggula socker maizena helmjölk vispgrädde smör hasselnötspuré Vispa äggulan med hela ägget, sockret och sedan maizena.
12. Värm mjölken och grädden, håll dem sedan gradvis över den tidigare blandningen medan du hela tiden rör om.
13. Häll tillbaka allt i kastrullen och låt tjockna på medelhög värme under konstant vispning.

14. Utanför värmen, tillsätt smöret och hasselnötspuré.
15. Häll grädden över den söta degen, jämna ut ytan.
16. Grädda i den förvärmade ugnen vid 180°C i 25 minuter.
17. Låt sedan svalna i rumstemperatur innan du sätter den i kylskåpet.
18. Mjölchokladganache : vispgrädda hasselnötspuré mjölchoklad honung smör När flanen har svalnat, förbered ganachen: varm vispgrädden med honungen, häll dem sedan gradvis över choklad-hasselnötsblandningen som tidigare har smält.
19. Blanda väl mellan varje tillsats för att få en slät och glänsande ganache, tillsätt sedan smöret i små bitar.
20. Om det behövs, avsluta emulsionen med en stavmixer.
21. Häll ganachen över flanen, låt den sedan kristallisera.
22. För dekorationen väntade jag tills ganachen hade kristalliserats helt och sedan grävde jag ut formen av en hasselnöt som jag fyllde med hasselnötspuré.
23. Och där har ni det, nu är det bara att njuta!