

Flankie pepparkaka

Ingrédients

- 85g mjukt smör
- 50g muscovadosocker
- 50g socker
- 25g ägg (1/2 vispat ägg)
- 150g mjöl
- 3g bakpulver
- 120g mörka chokladbitar
- 1 vaniljstång
- 400g grädde med 35% fett
- 400g helmjölk
- 1 ägg
- 3 äggulor
- 170g rörsocker
- 40g maizena
- 20g mjöl
- 30g smör

Préparation

1. Här är jag igen med en höstlig, krämig och väldoftande flan!
2. Som vanligt har jag baserat mig på receptet för vaniljflan från Julien Delhome, den bästa flanen enligt mig, jag har helt enkelt lagt till pepparkakskryddor för en säsongsbetonad version Och för mer njutning (och snabbhet) har jag valt att göra en kakdeg med chokladbitar som bas, du kan självklart smaksätta degen med kanel eller ersätta en del av mjölet med kakao för att variera lite, eller variera chokladbitarna efter din smak
s Utrustning :Cirkeln 18cmPerforerad plåtIngredienser :Jag har använt Norohy vanilj och chokladbitar från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
3. Förberedelse tid : 40 minuter + minst 4h vila + 25 minuter gräddningFör en flan av 18x6cm : Kakdeg : mjukt smör muscovadosocker socker ägg (1/2 vispat ägg) mjöl bakpulver mörka chokladbitar Blanda det mjuka smöret med de två sockerarterna.
4. Tillsätt sedan ägget, sedan mjölet och bakpulvret.
5. Avsluta med chokladbitarna.
6. Därefter, kavla ut kakdegen i en smord cirkel som ligger på en plåt täckt med bakpapper.
7. Placera cirkeln i kylskåpet i minst 3 timmar.
8. Flanblandning : 1 vaniljstång En matsked pepparkakskryddor (om du inte har det kan du lägga till kanel, muskot, ingefära, nejlika, kardemumma, stjärnanis... efter din smak) grädde med 35% fett helmjölk 1 ägg 3 äggulor rörsocker maizena mjöl smör Värm mjölken och grädden med fröna från den skrapade vaniljstången och pepparkakskryddorna.
9. Om du kan, låt dra under lock i några minuter eller längre.
10. Vispa äggulorna, ägget och sockret, tillsätt sedan maizena och mjölet och vispa igen.
11. Häll sedan den varma mjölken/grädden över och rör om hela tiden och häll tillbaka allt i kastrullen.
12. Låt tjockna på medelhög värme under ständig omrörning tills det kokar.
13. Ta bort från värmen och tillsätt smöret.
14. Blanda väl.
15. Häll grädden över kakan och gå omedelbart vidare till gräddningen.

16. Gräddning : Grädda flanen i 25 minuter i en förvärm� ugn på 180°C.
17. Låt svalna i 1 timme i rumstemperatur och sedan 2 till 3 timmar i kylskåp innan du njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com