

Marmorerad choklad- och vaniljkaka

Ingrédients

- 48g muscovadosocker eller farinsocker
- 48g strösocker
- 150g rörsocker
- 74g helt ägg
- 3 äggulor
- 164g vetemjöl T55
- 40g majsstärkelse
- 2,5g bakpulver
- 400g helmjölk
- 400g vispgrädde
- 1 vaniljstång
- 120g mörk choklad med 66% kakao
- 120g mörka chokladbitar
- 84g smör
- 48g muscovadosocker eller farinsocker
- 48g strösocker
- 24g helt ägg
- 144g vetemjöl T55
- 2,5g bakpulver
- 120g mörka chokladbitar
- 400g helmjölk
- 400g vispgrädde
- 1 vaniljstång
- 1 ägg
- 3 äggulor
- 150g rörsocker
- 40g majsstärkelse
- 20g vetemjöl T55
- 30g smör
- 120g mörk choklad med 66% kakao

Préparation

1. Jag hade redan gjort en "klassisk" flankie med vanilj, en mer höstlig med smaker av pepparkaka, nu är jag tillbaka med en mycket läcker version, marmorerad med mörk choklad & vanilj.
2. Basen är alltid densamma, en krispig och välchokladig kaka, och för krämen har jag som vanligt använt mig av receptet från Julien Delhome, men minskat sockret något för att balansera tillsatsen av choklad.
3. Resultatet är en mycket krämig och chokladig flan!
4. Ingredienser :Jag har använt Chocolat Caraïbes, chokladbitar och vaniljstänger från Norohy av Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
5. Utrustning :Jag har använt min Cooking Chef från Kenwood: kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid

köp av en cooking chef / värde upp till 500€ i gåvor, betalning i 4 delar utan avgift möjligt via Paypal / kommersiellt samarbete.

6. Cercle 18cm Förberedelse tid : 35 minuter + 25 minuter gräddning + minst 3 timmar vila För en flan med 18cm diameter och 6cm höjd : Inköpslista : smör muscovadosocker eller farinsocker strösocker rörsocker helt ägg 3 äggulor vetemjöl T55 majsstärkelse 2, bakpulver helmjölk vispgrädde 1 vaniljstång mörk choklad med 66% kakao mörka chokladbitar Cookiebasen : smör muscovadosocker eller farinsocker strösocker helt ägg vetemjöl T55 2, bakpulver mörka chokladbitar Blanda det mjuka smöret med sockret.

7. Tillsätt sedan ägget.

8. Inkorporera sedan mjölet och bakpulvret, och därefter chokladbitarna.

9. Så snart degen är homogen, sluta blanda och tryck ut den i din försmörjda form.

10. Lägg cookiebasen i kylskåpet i minst 1 timme.

11. Flanapparaten : helmjölk vispgrädde 1 vaniljstång 1 ägg 3 äggulor rörsocker majsstärkelse vetemjöl T55 smör mörk choklad med 66% kakao Värm mjölken och grädden med fröna från vaniljstången.

12. Vispa ägget, äggulorna och sockret, tillsätt sedan majsstärkelsen och mjölet och blanda igen.

13. Häll hälften av den varma vätskan över äggen, häll sedan tillbaka allt i kastrullen och låt tjockna på medelhög värme under konstant omrörning.

14. Ta bort från värmen, tillsätt smöret och blanda igen.

15. Därefter, ta av vaniljkrämen och tillsätt chokladen.

16. Blanda tills chokladen är helt smält och krämen är homogen.

17. Gräddning : Häll de två krämerna växelvis i cookiebotten.

18. Grädda i en förvärmad ugn på 180°C i 25 minuter, låt sedan svalna i 1 timme i rumstemperatur och minst 2 timmar i kylskåp innan du njuter!