

Konditorflan med kakaonibbar

Ingrédients

- 60g mjukt smör
- 90g florsocker
- 30g mandel- eller hasselnötsmjöl
- 1 ägg
- 160g T55-mjöl
- 50g maizena
- 250g helmjölk
- 250g flytande grädde
- 100g kakaonibs
- 3 äggulor
- 1 ägg
- 160g råsocker
- 40g maizena
- 20g mjöl
- 30g smör

Préparation

1. En krämig och smältande flan, med en subtil smak av choklad, är det något för dig?
2. Du är på rätt plats med detta recept på flan med kakaonibs, vars användning ger en fräschare smak än att använda smält choklad. Receptet är baserat på Julien Delhomes, jag har bara ersatt vaniljen med kakaonibs i gräddinfusionen & mjölk, i övrigt ingen ändring eftersom jag älskar detta recept!
3. Utrustning: Visp Kavel Perforerad plåt Ring 18cm Ingredienser: Jag använde kakaonibs från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej ansluten).
4. Förberedelsetid: 30 minuter + 3 timmar och 30 minuter till 1 natt vila + 25 minuters bakningstid För en flan med 18cm diameter: Mandel/hasselnötssötad deg: mjukt smör florsocker mandel- eller hasselnötsmjöl 1 ägg T55-mjöl maizena Blanda det mjuka smöret med florsocker och mandel- eller hasselnötsmjöl.
5. Tillsätt ägget, blanda, och avsluta med mjölet och maizena, utan att bearbeta degen för mycket.
6. Forma en boll, plasta in den och ställ i kylskåpet i minst 1 timme och 30 minuter.
7. Sedan kavlar du ut degen, fodrar din ring (min är 18cm i diameter och 6cm hög) som är smörad i förväg, och ställ den tillbaka i kylskåpet.
8. Kräm med kakaonibs: helmjölk flytande grädde kakaonibs 3 äggulor 1 ägg råsocker maizena mjöl Ungefär helmjölk Ungefär flytande grädde smör I en kastrull kokar du upp mjölk och grädde med kakaonibs.
9. Plasta in kastrullen och låt stå i minst 2 timmar (jag lät den stå över natten).
10. Filtrera sedan vätskan & väg den.
11. Tillsätt den vikt som saknas för att nå , hälften mjölk, hälften grädde (om du väger , tillsätt till exempel grädde och mjölk).
12. Värm blandningen.
13. Samtidigt vispar du äggulorna, ägget och sockret.
14. Tillsätt maizena och mjölet, blanda igen.
15. Häll den varma vätskan över äggen medan du blandar väl, häll allt tillbaka i kastrullen och låt tjockna på medelvärm.
16. Utanför värmen tillsätt det smör som skurits i små bitar, blanda väl, och häll sedan över den sötade

degen.

17. Baka i den förvärmda ugnen på 180°C i 25 minuter, låt sedan svalna.

18. Dekorera med choklad och kakaonibs efter dina önskemål och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com