

Kaffe- och Dulcey-chokladflan

Ingrédients

- 110g mjukt smör (1)
- 60g ljusbrunt socker (1)
- 60g mandelpulver
- 40g ägg
- 2 nypor havssalt
- 90g mjöl T55
- 40g mjukt smör (2)
- 20g ljusbrunt socker (2)
- 3 ägg
- 1 äggula
- 250g helmjölk
- 250g vispgrädde
- 8g snabbkaffe
- 60g socker
- 30g majsstärkelse
- 200g Dulcey choklad

Préparation

1. En av mina favoritkombinationer, kaffe och den blonda chokladen Dulcey: den lätt karamelliga smaken passar bra med kaffets bitterhet och doft. Jag inspirerades av Frédéric Baus chokladpajrecept, men jag använde mitt återställda smördeg recept.
2. Du kan göra degen du föredrar, smördeg, mördeg, söt, med hasselnöt... Om du väljer att följa receptet nedan, notera att som all återställd smördeg, kommer degen att vara mer ömtålig vid lossning och skärning än en annan deg.
3. Blanda det mjuka smöret (1) med ljusbrunt socker och mandelpulver.
4. Tillsätt ägget och därefter havssaltet.
5. Avsluta med mjölet.
6. Kavla ut degen mellan två bakpapper till cirka 3-4 mm tjocklek, grädda sedan vid 170°C i 15 minuter.
7. Låt svalna och smula sedan kexet.
8. Tillsätt smöret (2) och socker (2), blanda väl och häll sedan smuldegen i en smord form, tryck väl med en sked eller ett glas.
9. Förvara i kylan eller frysen medan du förbereder krämen.
10. Dulcey kaffe flan blandning: 3 ägg 1 äggula helmjölk vispgrädde snabbkaffe socker majsstärkelse Dulcey choklad Vispa äggen och äggulan med socker och majsstärkelse.
11. Värm mjölk och grädde med kaffet.
12. Häll hälften av den varma vätskan över äggen, blanda och häll sedan tillbaka i kastrullen.
13. Låt tjockna på medelhög värme medan du vispar konstant.
14. Tag av från värmen, tillsätt chokladen och blanda väl tills helt smält.
15. Häll flanmixen på den återställda smördegen och grädda i förvärmad ugn vid 180°C i 35 till 40 minuter.
16. Låt svalna, ta sedan ur formen och njut!