

Chokoflan (inspiration Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g socker
- 190g mjöl
- 55g kakaopulver
- 90g osaltat smör
- 75g muscovadosocker
- 95g strösocker
- 2 medelstora ägg (100g)
- 170g kärnmjöl
- 3 ägg
- 80g socker
- 500g helmjöl
- 1 vaniljstång eller en tesked vaniljextrakt

Préparation

1. Chocoflan, vad är det?
2. Det är en kaka jag upptäckte i en bok av Ottolenghi, hälften chokladkaka och hälften äggflan, allt täckt med karamell, kort sagt en delikatess!
3. Ottolenghi använder karamellsås (varav hälften hålls över kakan efter det att den lossats från formen), jag gjorde helt enkelt en torr karamell som jag vanligtvis gör för äggflan och jag tillsatte inget efter gräddningen.
4. Jag behöll receptet på chokladkakan (jag minskade bara alla mängder eftersom min form är mindre än hans), men jag ändrade helt flanreceptet (hans är baserat på sötad och osötad kondenserad mjölk och färskost) genom att använda mitt vanliga äggflanrecept.
5. Slutligen, inget fel i receptet, du måste verkligen hälla chokladdegen över karamellen och avsluta med flanen, de två smetarna byter plats under gräddningen, vilket gör att chokladkakan blir basen och flanen toppen efter gräddningen. Ingredienser: Jag använde vaniljextraktet från Norohy och kakaon från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
6. Förbered en torr karamell med sockret, håll det sedan i botten av den smörade formen.
7. Låt kristallisera.
8. Blanda smöret med sockren och tillsätt sedan äggen ett i taget.
9. Tillsätt sedan 1/3 av de torra ingredienserna (mjöl, bakpulver, kakao, bikarbonat, salt tidigare blandade), sedan hälften av kärnmjölken.
10. Återigen 1/3 av de torra ingredienserna, resten av kärnmjölken och avsluta med resten av de torra ingredienserna.
11. Häll degen i formen över karamellen.
12. Vispa äggen med sockret.
13. Samtidigt värms mjölken med vaniljen.
14. Häll det över äggen, blanda väl och häll sedan flansmeten över chokladsmeten.
15. För gräddningen rekommenderar Ottolenghi att täcka formen med en skiva bakplåtspapper, packa in den i aluminiumfolie och sedan baka kakan i vattenbad (ungefär 2 till 3 cm djupt) i den förvärmade ugnen vid 160°C i 1 timme.
16. För min del, efter en timme var kakan (särskilt flandelen) inte gräddad, så jag tog bort formen från vattenbadet (jag gräddar aldrig min äggflan i vattenbad vanligtvis) och fortsatte gräddningen i aluminium i 20

- minuter (tills knivbladet nästan kom ut rent; det kommer att komma ut med choklad men inte med flan normalt).
17. Om jag gör om det, skulle jag grädda utan vattenbad i 45 minuter till 1 timme, det är upp till dig beroende på din ugn och dina vanor.
 18. Efter gräddningen, packa upp formen och låt svalna cirka 1 till 2 timmar.
 19. Lossna formen och ställ in i kylskåp minst 3 timmar innan du njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com