

Flan wa mchanga wa vanila & kahawa

Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa mlozi
- 1 yai
- 160g ya unga T55
- 50g ya maizena
- 1 kombe la vanilla
- 400g ya krimu ya kioevu
- 400g ya maziwa yenye mafuta mengi
- 1 yai
- 3 yolks ya yai
- 150g ya sukari ya miwa
- 60g ya maizena

Préparation

1. Na ndiyo, tena flan!
2. Lakini toleo lenye ladha laini sana kutokana na upikaji kwa muda mfupi lakini kwa joto kali, ambalo nimelichagua kulipamba na vanilla na kahawa.
3. Unaweza bila shaka kuandaa kichocheo hiki kwa toleo la 100% vanilla au 100% kahawa au hata na harufu ya maua ya machungwa, kwa mfano Kanuni pekee ni kuhakikisha kwamba hupitilizi kupika awali kwa hamira ili kuepuka kuwa na hamira isiyoiva vizuri kwa vile flan inachukua dakika chache tu kwenye tanuri.
4. Viambato: Nimetumia kivutio cha kahawa & vanilla ya Madagascar Norohy kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU upate punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (kiungo cha washirika).
5. Chesha siagi laini na sukari ya unga na unga wa mlozi.
6. Ongeza yai.
7. Maliza kwa kuchanganya unga na maizena, bila kulifanyia kazi sana donge.
8. Acha donge lipumzike kwa saa moja angalau kwenye friji, kisha lisambaze na kulibandua kwenye duara lililopakwa siagi lenye kipenyo cha 18cm na urefu wa 6cm.
9. Rudisha kidonge kwenye friji au hata kwenye friza angalau kwa saa 2.
10. Kisha, choma kidonge na uma na upike awali kwenye tanuri lililotangulia kuwa moto hadi nyuzi joto 170°C kwa dakika 20.
11. Chemsha maziwa na krimu na chembe za vanilla.
12. Wakati huo huo, chochea yai, yai yolk, sukari, na maizena.
13. Mimina kioevu moto juu ya mayai huku ukichanganya vizuri, kisha mimina yote kwenye sufuria na pika juu ya moto wa wastani ukiwasha mara kwa mara mpaka inenepe.
14. Nje ya moto, gawanya krimu kwenye sehemu mbili sawa au tofauti; kulingana na ladha zako unaweza kufanya nusu vanilla/nusu kahawa, au 1/3 na 2/3 au vinginevyo.
15. Katika moja ya hizo sehemu mbili, ongeza kivutio cha kahawa (au kwa kuwepo kwa kahawa inayoyeyuka) hadi uweze kupata ladha uliyoitaka.
16. Funika na filamu krimu zote mbili na ziachèe zipate baridi.
17. Krimu zinapokuwa vuguvugu, mimina kwa kubadilishana kwenye kidonge kilichopikwa awali ili kupata muonekano wa marure.

18. Upikaji: Tanuri ilipotangulia kuchomwa hadi nyuzi joto 200°C, kisha weka flan kwa dakika 15 hadi 20 za upikaji, kulingana na jinsi unavyotaka flan iive zaidi au kidogo.

19. lache ipoe kabisa kabla ya kuitoa kwenye chombo na kujitengenezea!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com