

Chocoflan (msukumo wa Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g ya sukari
- 190g ya unga
- 55g ya kakao ya unga
- 90g ya siagi yenye chumvi kidogo
- 75g ya sukari ya muscovado
- 95g ya sukari ya unga
- 2 mayai ya kawaida (100g)
- 170g ya maziwa ya ribot
- 3 mayai
- 80g ya sukari
- 500g ya maziwa ya kawaida
- 1 ganda la vanila au kijiko cha chai cha uteuzi wa vanila

Préparation

1. Chocoflan, ni nini?
2. Ni keki niliyoona kwenye kitabu cha Ottolenghi, nusu laini ya chokoleti na nusu flani ya mayai, yote yakiwa yamefunikwa na caramel, kwa ufupi ni kitamu!
3. Ottolenghi anatumia ya mchuzi wa caramel (ambayo nusu inaachwa juu ya keki baada ya kutolewa kwenye ukungu), mimi nilitengeneza tu caramel kavu kama ninavyofanya kawaida kwa flani ya mayai na sikujumuisha chochote baada ya kupika.
4. Nilibakiza mapishi ya laini ya chokoleti (nilipunguza kidogo kwa kiwango kwani ukungu wangu ni mdogo kuliko wake), lakini niliyabadilisha mapishi ya flani (yake inatumia maziwa yaliyokandamizwa yenye sukari, yasiyo na sukari na jibini la cream) kwa kutumia mapishi yangu ya kawaida ya flani ya mayai.
5. Hatimaye, hakuna kosa katika mapishi, inabidi umwage mchanganyiko wa chokoleti juu ya caramel na kumaliza na flani, mchanganyiko huu miwili utabadilika wakati wa kupika, ambayo ina maana kwamba keki ya chokoleti itakuwa msingi na flani itakuwa juu baada ya kupika Viungo: Nimetumia uteuzi wa vanila wa Norohy na kakao ya Valrhona: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (imeunganishwa).
6. Andaa caramel kavu na sukari, kisha mimina chini ya ukungu uliopakwa siagi.
7. Acha ikikauka.
8. Changanya siagi na sukari kisha ongeza mayai moja moja.
9. Kisha ongeza 1/3 ya viungo kavu (unga, unga wa kuchemsha, kakao, bicarbonate, chumvi vilivyopangwa pamoja), kisha nusu ya maziwa ya ribot.
10. Tena 1/3 ya viungo vya kavu, nusu nyingine ya maziwa ya ribot na kumalizia na viungo vya kavu vilivyobaki.
11. Mimina mchanganyiko ndani ya ukungu juu ya caramel.
12. Piga mayai na sukari.
13. Kwa upande mwingine, pasha maziwa na vanila moto.
14. Mimina juu ya mayai, changanya vizuri, kisha mimina mchanganyiko wa flani juu ya mchanganyiko wa chokoleti.
15. Kwa upikaji, Ottolenghi anapendekeza kufunika ukungu kwa karatasi ya kuoka, kuiweka kwenye karatasi ya alumini kisha kupika keki kwa umande (takriban 2 hadi 3cm juu) kwenye oveni inayochemka kwa 160°C kwa saa 1.

16. Kwa upande wangu, baada ya saa moja keki (hasa sehemu ya flan) haikuwa imepikwa, hivyo nikaondoa ukungu kwenye umande (sijawahi kupika flani yangu ya mayai kwa umande) na nikaendelea kupika katika alumini kwa dakika 20 (mpaka kisu kilipotoka kikiwa karibu safi; itatoka na chokoleti lakini si na flan kawaida).
17. Ikiwa nitarudia, nitapika bila umande kwa dakika 45 hadi 1 saa, lakini ni lazima uchunguze kulingana na oveni yako na tabia zako.
18. Baada ya kupika, fungua ukungu kisha acha ipoe kwa takriban masaa 1 hadi 2.
19. Tenganisha kwenye sahani yako ya kuhudumia kisha weka kwenye friji angalau masaa 3 kabla ya kujitibu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com