

Marmol na flan na banilya at kape

Ingrédients

- 60g butter, softened
- 90g icing sugar
- 30g almond powder
- 1 itlog
- 160g harina T55
- 50g cornstarch
- 1 vanilla pod
- 400g liquid cream
- 400g whole milk
- 1 itlog
- 3 egg yolks
- 150g cane sugar
- 60g cornstarch

Préparation

1. At oo, isa na namang flan!
2. Pero isang napaka-creamy na bersyon salamat sa mas mataas na init ngunit mas maikling pagluluto, na pinili kong lasa ng vanilla at kape.
3. Maaari mo syempre gawin ang resipe sa 100% vanilla o 100% kape o sa halimuyak ng orange blossom halimbawa Isang tanging paalala, huwag laktawan ang pre-cooking ng pastry kung ayaw mong magkaroon ng undercooked na pastry dahil sandali lang uminit ang flan sa oven.
4. Mga Sangkap : Ginamit ko ang Norohy Madagascar vanilla at coffee extract mula sa Valrhona: [code ILETAITUNGATEAU](#) para sa 20% discount sa buong site (affiliate link).
5. I-cream ang butter na softened kasama ang icing sugar at almond powder.
6. Magdagdag ng itlog.
7. Tapusin sa paghaluin ang harina at cornstarch, nang hindi masyadong nagtatrabaho sa masa.
8. Hayaan ang masa magpahinga ng hindi bababa sa 1 oras sa refrigerator, pagkatapos ay igulong ito at ilagay sa isang greased na bilog na may diameter na 18cm at height na 6cm.
9. Ibabalik ang tart base sa refrigerator o sa freezer sa loob ng hindi bababa sa 2 oras.
10. Pagkatapos ay tusukin ng fork ang masa at pre-cook ito sa oven na preheated sa 170°C sa loob ng 20 minuto.
11. Painitin ang gatas at cream kasama ang mga butil ng vanilla pod.
12. Samantala, i-whisk ang itlog, egg yolks, sugar, at cornstarch.
13. Ibuhos ang mainit na likido sa mga itlog habang maayos na hinahalo, pagkatapos ibalik ang lahat sa kaldero at lutuin sa medium heat habang patuloy na iwhisk hanggang maging makapal.
14. Hiwalay sa apoy, hatiin ang cream sa dalawa, pantay man o hindi; depende sa iyong panlasa maaari kang gumawa ng kalahating vanilla/kalahating kape, o 1/3 at 2/3 o iba pa.
15. Sa isa sa mga bahagi, magdagdag ng coffee extract (o wala nito na dissolvable na kape) hanggang makuha ang nais na lasa.
16. I-film ang dalawang cream sa contact at hayaang lumamig.
17. Kapag ang mga cream ay maligamgam, ibuhos ang mga ito sa alternado sa pre-cooked tart base para makuha ang marble effect.

18. Pagluluto: Paitin ang oven sa 200°C, pagkatapos ay ilagay ang flan sa oven para magluto ng 15 hanggang 20 minuto, depende kung gusto mo ng mas creamy o hindi ang flan.

19. Hayaang lumamig ito nang lubusan bago ito tanggalin sa molde at tangkilikin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com