

Flankie zencefilli ekmek

Ingrédients

- 85g yumu ak tereya ı
- 50g muscovado ekeri
- 50g eker
- 25g yumurta (1/2 çırpılmı yumurta)
- 150g un
- 3g kabartma tozu
- 120g bitter çikolata parçaları
- 1 vanilya çubu u
- 1 yemek ka ı ı kek baharatı (e er yoksa, tarçın, muskat, toz zencefil, karanfil, kakule, yıldız anason ekleyebilirsiniz... damak zevkinize göre)
- 400g %35 ya lı sıvı krema
- 400g tam süt
- 1 yumurta
- 3 yumurta sarısı
- 170g esmer eker
- 40g mısır ni astası
- 20g un
- 30g tereya ı

Préparation

1. Tekrar ho geldim, kremalı ve aromalı bir sonbahar flanı ile!
2. Sıklıkla oldu u gibi, Julien Delhome'un en iyi vanilyalı flan tarifine dayandım, sadece mevsime uygun bir versiyon için baharatlı kek baharatları ekledim Ve daha fazla lezzet (ve hız) için, çikolata parçaları ile bir kurabiye hamuru yapmayı tercih ettim, elbette hamuru tarçınla aromalandırabilir veya unun bir kısmını kakao ile de i tirebilirsiniz, ya da çikolata parçalarını damak zevkinize göre çe itlendirebilirsiniz s Malzemeler :18cm ÇemberDelikli TepsiMalzemeler :Norohy vanilyası ve çikolata parçaları Valrhona: sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
3. Hazırlık süresi: 40 dakika + en az 4 saat dinlendirme + 25 dakika pi irme18x6cm'lik bir flan için: Kurabiye Hamuru: yumu ak tereya ı muscovado ekeri eker yumurta (1/2 çırpılmı yumurta) un kabartma tozu bitter çikolata parçaları Yumu ak tereya ını iki ekerle iyice karı tırın.
4. Sonra yumurtayı ekleyin, ardından un ve kabartma tozunu ekleyin.
5. Son olarak çikolata parçalarını ekleyin.
6. Sonra, hamuru ya lanmı bir çemberin içine yayın ve ya lı ka ıt serili bir tepsiye yerle tirin.
7. Çemberi en az 3 saat buzdolabında bekletin.
8. Flan Karı ımı: 1 vanilya çubu u 1 yemek ka ı ı kek baharatı (e er yoksa, tarçın, muskat, toz zencefil, karanfil, kakule, yıldız anason ekleyebilirsiniz... damak zevkinize göre) %35 ya lı sıvı krema tam süt 1 yumurta 3 yumurta sarısı esmer eker mısır ni astası un tereya ı Sütü ve kremayı, rendelenmi vanilya çubu unun taneleri ve kek baharatları ile ısıtın.
9. Mümkünse, birkaç dakika veya daha fazla süreyle kapalı olarak demlemeye bırakın.
10. Yumurta sarılarını, yumurtayı ve ekeri çırpın, ardından mısır ni astasını ve unu ekleyin ve tekrar çırpın.
11. Sonra, sıcak süt/kremayı sürekli karı tırarak üzerine dökün ve hepsini tencereye geri dökün.
12. Orta ate te sürekli karı tırarak kaynamaya kadar koyula masını sa layın.
13. Ate ten alın ve tereya ını ekleyin.
14. yice karı tırın.

15. Kremayı kurabiyenin üzerine dökün ve hemen pi irmeye geçin.
16. Pi irme: Flanı önceden ısıtılmış 180°C fırında 25 dakika pi irin.
17. Oda sıcaklığında 1 saat so umaya bırakın, ardından tadını çıkarmadan önce buzdolabında 2-3 saat bekletin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com