

Çikolata ve vanilya mermerli Flankie

Ingrédients

- 48g muscovado şekerı veya esmer şeker
- 48g toz şeker
- 150g kahverengi şeker
- 74g tam yumurta
- 3 yumurta sarısı
- 164g T55 un
- 40g mısır nişastası
- 2,5g kabartma tozu
- 400g tam süt
- 400g tam sıvı krema
- 1 vanilya baklası
- 120g %66 kakao içeren siyah çikolata
- 120g siyah çikolata parçaları
- 84g tereyağı
- 48g muscovado şekerı veya esmer şeker
- 48g toz şeker
- 24g tam yumurta
- 144g T55 un
- 2,5g kabartma tozu
- 120g siyah çikolata parçaları
- 400g tam süt
- 400g tam sıvı krema
- 1 vanilya baklası
- 1 yumurta
- 3 yumurta sarısı
- 150g kahverengi şeker
- 40g mısır nişastası
- 20g T55 un
- 30g tereyağı
- 120g %66 kakao içeren siyah çikolata

Préparation

1. Ben daha önce klasik bir vanilyalı flankie yapmıştım, bahar tadında zencefilli ekmek aromalı bir versiyonunu da denemiştım, şimdi ise çok lezzetli, siyah çikolata ve vanilya ile mermerleşmiş bir versiyonla karşınızdayım.
2. Taban her zamanki gibi, ktır ve çikolatalı bir kurabiye, ve krema için, çoğu zaman olduğu gibi, Julien Delhome'un tarifinden aldım, çikolata eklemenin etkisini dengelemek için şekerı biraz azalttım.
3. Sonuç olarak, çok kremsi ve çikolatalı bir flan elde ettim!
4. Malzemeler :Chocolat Caraibes, çikolata parçaları ve Norohy vanilya baklaları kullandım, Valrhona: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı).

5. Malzeme: Benim Kenwood Cooking Chef'imi kullandım: kod FLAVIE = bir cooking chef alımında seçtiğiniz 3 aksesuar hediye / 500€'ya kadar hediye değeri, Paypal ile 4 taksit imkanı mevcut / ticari işbirliği.

6. 18cm ÇemberHazırlama süresi: 35 dakika + 25 dakika pişirme + en az 3 saat dinlendirme18cm çapında ve 6cm yüksekliğinde bir flan için: Alışveriş listesi: tereyağı muscovado şekeri veya esmer şeker toz şeker kahverengi şeker tam yumurta 3 yumurta sarısı T55 un mısır nişastası 2, kabartma tozu tam süt tam sıvı krema 1 vanilya baklası %66 kakao içeren siyah çikolata siyah çikolata parçaları Kurabiye tabanı: tereyağı muscovado şekeri veya esmer şeker toz şeker tam yumurta T55 un 2, kabartma tozu siyah çikolata parçaları Tereyağını şekerlerle karıştırın.

7. Sonra yumurtayı ekleyin.

8. Sonra unu ve kabartma tozunu ekleyin, ardından çikolata parçalarını ekleyin.

9. Hamur homojen hale geldiğinde karıştırmayı durdurun ve önceden yağlanmış çemberin içine yerleştirin.

10. Kurabiye tabanını buzdolabında en az 1 saat bekletin.

11. Mermer flan karışımı: tam süt tam sıvı krema 1 vanilya baklası 1 yumurta 3 yumurta sarısı kahverengi şeker mısır nişastası T55 un tereyağı %66 kakao içeren siyah çikolata Sütü ve kremayı vanilya baklasının taneleri ile ısıtın.

12. Yumurtayı, yumurta sarılarını ve şekeri çırpın, ardından mısır nişastasını ve unu ekleyin ve tekrar karıştırın.

13. Sıcak sıvının yarısını yumurtaların üzerine dökün, ardından hepsini tencereye geri dökün ve sürekli karıştırarak orta ateşte koyulaşmasını sağlayın.

14. Ateşten aldıktan sonra tereyağını ekleyin ve tekrar karıştırın.

15. Sonrasında pastacı kremasını alın ve içine çikolatayı ekleyin.

16. Çikolata tamamen eriyene ve krema homojen hale gelene kadar karıştırın.

17. Pişirme: İki kremayı kurabiye tabanının üzerine sırayla dökün.

18. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 25 dakika pişirin, ardından 1 saat oda sıcaklığında soğumaya bırakın ve tadını çıkarmadan önce en az 2 saat buzdolabında bekletin!