

Ottolenghi esintili Chokoflan

Ingrédients

- 80g eker
- 190g un
- 55g kakao tozu
- 90g tuzsuz tereya ı
- 75g muscovado ekeri
- 95g toz eker
- 2 orta boy yumurta (100g)
- 170g yayık alt ı sütü
- 3 yumurta
- 80g eker
- 500g tam ya lı süt
- 1 vanilya çubu u veya bir çay ka ı ı vanilya ekstresi

Préparation

1. Chocoflan, nedir bu?
2. Ottolenghi'nin bir kitabında gördü üm, yarısı çikolatal ı kek yarısı yumurtalı krem karamelden olu an, üstü karamel kaplı bir tatlı, kısacas ı bir lezzet!
3. Ottolenghi karamel sosu kullanıyor (yarısını kek kalıbından çıkardıktan sonra döküyor), ben ise genellikle yumurtalı krem karamel için yapt ım gibi kuru karamel yaptım ve piirme sonrası hiçbir ey eklemedim.
4. Çikolatal ı kek tarifini korudum (sadece tüm malzemeleri azalttım çünkü kalıbım onunkinden daha küçük), ancak krem karamel tarifini tamamen de i tirdim (onunki tatlandırılm ı yo unl a tırılm ı süt, ekersiz ve krem peynir bazlı) ve her zamanki yumurtalı flan tarifimi kullandım.
5. Son olarak, tarifte bir hata yok, çikolatal ı hamur karamelin üzerine dökülmeli ve flanla bitirilmeli; iki kar ım piirme sırasında yer de i tirir, bu nedenle piirme sonrası çikolatal ı kek tabanı ve flan üstü olacaktır
Malzemeler: Norohy vanilya ekstresini ve Valrhona'nın kakaosunu kullandım: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
6. Kuru karamel hazırlayın ve daha önce ya lanm ı kalıbın dibine dökün.
7. Kristalize olmasını bekleyin.
8. Tereya ını ekerlerle kar ı tırın ve ardından yumurtaları birer birer ekleyin.
9. Sonra kuru malzemelerin 1/3'ünü (önceden kar ı tırılm ı un, kabartma tozu, kakao, karbonat, tuz) ekleyin, ardından yayık alt ı sütünün yarısını ilave edin.
10. Yine, kuru malzemelerin 1/3'ünü ekleyin, kalan yayık alt ı sütünü ekleyin ve kuru malzemelerin geri kalanını ekleyerek bitirin.
11. Hamuru karamelli kalıba dökün.
12. Yumurtaları ekerle çırpın.
13. Bu arada, sütü vanilya ile ısıtın.
14. Yumurtaların üzerine dökün, iyice kar ı tırın ve ardından flan hamurunu çikolatal ı hamurun üzerine dökün.
15. Piirme için, Ottolenghi kalıb ı bir parça piirme ka ıdı ile örtmeyi, alüminyum folyo ile sarmayı ve önceden ısıtılm ı 160°C fırında su banyosunda (yakla ık 2 ila 3 cm yüksekli inde) 1 saat piirmeyi öneriyor.
16. Benim tarafımdan, bir saatin sonunda, kek (özellikle flan kısm ı) pi memi ti, bu yüzden kalıb ı su banyosundan çıkardım (genellikle flanlarımı su banyosunda pi irmem) ve alüminyum içinde 20 dakika daha pi irmeye devam ettim (bıça ın ucu neredeyse temiz çıkana kadar; çikolata ile çıkacak ama normalde flanla çıkmayacak).

17. Bir daha yaparsam, 45 dakika ila 1 saat arasında banyosuz pi irme yaparım, fırınıza ve alı kanlıklarınıza göre ayarlayın.
18. Pi irme sonrası, kalıbı açın ve yaklaşık 1-2 saat soğumaya bırakın.
19. Servis tabağınıza alın ve 3 saatten fazla buzdolabında dinlendirin, ardından afiyetle yiyin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com