

Mermerli muhallebi (vanilya, çikolata, pralin)

Ingrédients

- 18 cm çapında, 6 cm yüksekli inde bir flan için:
- 3 yumurta sarısı
- 110g eker
- 115g pürüzsüz tereya ı
- 100g un
- 2g kabartma tozu
- 1 vanilya ubu u
- 400g %35 ya içeren sıvı krema
- 400g tam ya lı süt
- 1 yumurta
- 3 yumurta sarısı
- 170g esmer eker
- 40g mısır ni astası
- 20g un
- 30g tereya ı
- 105g [%100 fındık pralin](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 75g %70 bitter ikolata

Préparation

1. Çok uzun zamandır mermer desenli flan yapmamı tım ve vanilyalı-çikolatalı ile çikolatalı-pralin arasında kararsız kalıyordum, bu yüzden sonunda vanilya-çikolata-pralin flanı yaptım, böylece kıskanan kimse kalmadı!
2. Hemen hemen her zaman oldu u gibi krema için Julien Delhome'un mükemmel vanilyalı flanı tarifinden yola çıktım, üçe böldüm ve baz olarak de i tirmek istedim ve bir Breton bisküvisi denedim, kalıptan çıkarması biraz daha zor ama gerçekten çok lezzetliydi!
3. Tabii ki tarifi istedi iniz hamurla (kıtır, tatlı, milföy, kısa hamur.
4.) yapabilirsiniz.
5. Flan yaparken her zaman oldu u gibi tek zorluk, tadına bakmak için so umasını beklemektir ;) Malzeme: Çırpıcı Merdane Delikli tepsi 18 cm ember Malzemeler: Valrhona'dan Guanaa ikolatasını kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı kod).
6. Koro'dan vanilya ve vanilya tozunu kullandım: tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı olmayan kod).
7. Yumurta sarılarını ekerle karı tırın.
8. Yumurta sarılarını ekleyin ve iyice kremamsı bir doku elde edene kadar karı tırın.
9. Un ve kabartma tozu ile bitirin.
10. Hamur homojen hale geldi inde, iki ya lı ka ıt yapra ı arasında açın, ardından en az 1 saat buzdolabında bekletin.
11. Hamur iyice so udu unda çemberi yerle tirin (hamur oldukça ya lı oldu undan klasik tatlı hamura göre yerle firmesi çok daha zordur.
12. Zorluk çekiyorsanız, hamur parçalarını alıp do rudan çember içine parmaklarınızla açabilirsiniz).
13. 3 mm'ye kadar açın, kalan hamurla küçük bireysel bisküviler yapabilirsiniz.
14. Hamuru krema hazırlanana kadar dondurucuya koyun.
15. Vanilya ubu unu ve tanelerini en az 30 dakika krema ve sütle demleyin: hepsini ısıtın, ardından tencereyi sitre filmle kapatın ve demlemeye bırakın.

16. Yumurta, sarılar ve ekeri beyazlatın.
17. Un ve mısır ni astasını ekleyin.
18. Süt/krem karı ımından çûbu u çıkarın, kaynamaya getirin ve beyazlatılmı yumurtaların üzerine yarısını dökün.
19. Tüm karı ımı tekrar tencereye dökün, orta ate te sürekli karı tırarak pi irin.
20. Kaynadı ında, sürekli karı tırarak 1 dakika daha pi irmeye devam edin.
21. Ate ten alın, tereya ını ekleyin ve çırpma teliyle pürüzsüz hale getirin.
22. Kremayı üçe bölün: bir kısmı toz vanilya ekleyerek , di er iki kısmı ise : ilk üçte di er çikolatayı, ikinci üçte pralin ekleyin.
23. Kremleri bisküvi üzerine sırayla dökün, ardından önceden ısıtılmı 180°C fırında 40 dakika pi irin.
24. Fırından çıkardıktan sonra 1 saat bekletin ve lezzetli tatları deneyimlemeden önce en az 2-3 saat buzdolabında bekletin!