

Karamelli tuzlu tereya ı ve vanilyalı flan

Ingrédients

- 18 cm çapında bir fırın için:
- 60g yumu atılmış tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem unu
- 1 yumurta
- 170g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 150g eker
- 100g tam ya lı krema
- 50g tereya ı
- 1 vanilya ubu u
- 350g tam ya lı krema
- 350g tam ya lı süt
- 1 vanilya ubu u
- 1 yumurta
- 3 yumurta sarısı
- 30g eker
- 40g mısır ni astası
- 20g T55 un
- 20g tereya ı
- 190g tuzlu karamel

Préparation

1. Uzun zamandan beri.
2. bir fırın!
3. Bu sefer vanilya ama aynı zamanda iyi bir miktar tuzlu karamel ile, tüm klasik bademli tatlı hamur üzerinde.
4. Her zaman oldu u gibi fırınlarla, tarif kolaydır, organize olmanız gerekiyorsa karamel birkaç gün önceden hazırlayabilirsiniz (bu durumda kremaya daha kolay entegre edebilmek için biraz ısıtmanız yeterli olur), ve her zaman oldu u gibi en zor olanı so umayı beklemek tabii ki Malzeme: Çırpıcı Merdane Delikli tepsi 18cm Halka Malzemeler: Vanilyayı Koro'dan kullandım: Tüm siteye %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı de il).
5. Hazırlık süresi: 45 dakika + 35 dakika pi irme 18 cm çapında bir fırın için: Tatlı hamuru: yumu atılmış tereya ı pudra ekeri badem unu 1 yumurta T55 un mısır ni astası Tereya ını pudra ekeri ve badem unu ile karı tırın.
6. Ardından yumurtayı, son olarak unu ve mısır ni astasını ekleyin.
7. Pürüzsüz ve homojen bir top elde etti inizde karı tırmayı bırakın.
8. Hamuru sararak en az 1 saat buzdolabında bekletin.
9. Ardından 2mm kalınlı ında açarak halkayı doldurun.
10. Buzdolabında bekletin.
11. NB: Artan tatlı hamurunu gelecekte kullanmak üzere dondurabilirsiniz.
12. Tuzlu karamel: eker tam ya lı krema tereya ı 1 vanilya ubu u Bir tutam deniz tuzu Kremayı vanilya ubu unun taneleri ile ısıtın.
13. En az 30 dakika demlenmeye bırakın.
14. ekeri kullanarak kuru karamel hazırlayın.
15. Kehribar rengine ula tı ında, vanilyalı krema ile deglaze edin.

16. Sonra küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin.
17. Karamel homojen oldu unda, ocaktan alın, ardından deniz tuzunu ekleyip ılımaya bırakın.
18. Tuzlu karamel ve vanilyalı krema: tam ya lı krema tam ya lı süt 1 vanilya çubu u 1 yumurta 3 yumurta sarısı eker mısır ni astası T55 un tereya ı tuzlu karamel Kremayı süt ve vanilya çubu unun taneleri ile ısıtın.
19. Yumurtayı, yumurta sarılarını ve ekeri çırpın.
20. Mısır ni astasını ve unu ekleyin.
21. Sıcak sıvının yarısını yumurtaların üzerine dökün, iyice karı tırın ve ardından hepsini tekrar tencereye bo altın.
22. Orta ate te sürekli çırparak koyula masını sa layın.
23. Sonra, ocaktan aldıktan sonra, karameli ekleyin.
24. Kremayı tatlı hamurun içine dökün, ardından 180°C'de 35 ila 40 dakika pi irin.
25. So umaya bırakın, ardından üzerine kalan karameli yayın ve kesip afiyetle yiyin!