

Bounty krem karamel (çikolata & hindistan cevizi)

Ingrédients

- 18 cm çapında ve 6 cm yüksekli inde bir flan için:
- 350g tam sıvı krema
- 300g tam yağlı süt
- 1 yumurta
- 3 yumurta sarısı
- 80g esmer şeker
- 30g mısır niastası
- 30g un
- 150g Caraibes çikolatası (%66 kakao)
- 60g hindistan cevizi tozu

Préparation

1. Yeni yıl, yeni flan!
2. Bu kez size bounty versiyonu sunuyorum: çikolata & hindistan cevizi, lezzetli bir uyum Her zaman oldu u gibi flanlar için tarif basittir, istedi iniz hamurun üzerine bir muhallebi, en zoru flanın so umasını bekleyip tadını çıkarmaktır!
3. Milföy hamuru kullandım, istedi iniz hamuru kullanabilirsiniz, burada birçok tarif mevcut: milföy hamuru, tatlı hamur, bisküvi hamuru.
4. tercihinize göre.
5. Araçlar: Merdane Delikli tepsi Daire 18 cm Malzemeler: Hindistan cevizi tozunu Koro 'dan kullandım : tüm site üzerinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı de il).
6. Çikolatayı Valrhona 'dan kullandım : tüm site üzerinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
7. Hazırlık süresi: 20 dakika + hamurun hazırlanması + 35 dakika pi irme 18 cm çapında ve 6 cm yüksekli inde bir flan için: Çikolata & hindistan cevizi kreması: tam sıvı krema tam yağlı süt 1 yumurta 3 yumurta sarısı esmer şeker mısır niastası un Caraibes çikolatası (%66 kakao) hindistan cevizi tozu Kremayı ve sütü ısıtın.
8. Yumurta, yumurta sarılarını şekerle çırpın.
9. Daha sonra un ve mısır niastasını ekleyin, tekrar çırpın.
10. Sıcak sıvının yarısını üzerine dökün, iyice karı tırın ve ardından hepsini tencereye geri dökün.
11. Orta ate te sürekli karı tırarak koyula tırın.
12. Krema hazır oldu unda, çikolatanın üzerine dökün.
13. yice karı tırın.
14. Son olarak, hindistan cevizi tozunu ekleyin.
15. Krema ile yüzeyi filmeleyin ve ılımasını bekleyin.
16. Pi irme: Seçiminize göre bir hamur (bisküvi, tatlı, milföy) Hindistan cevizi tozu Çemberinizi yağlı kağıt ile kaplayın, ardından hindistan cevizi serpin.
17. Hamurunuzu açın, üzerine hafifçe bastırarak hindistan cevizi tozu serpin.
18. Çemberinizi hamurla kaplayın, ardından içine kremayı dökün.
19. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 35 dakika pi irin, ardından kalıptan çıkarmadan önce bir kaç saat so umaya bırakın ve tadını çıkarın!

