

Yumurtasız Çikolatalı ve Fındıklı Mermer Flan

Ingrédients

- 60g yumu ak tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g fındık tozu
- 1 yumurta
- 155g un
- 50g mısır ni astası
- 15g kakao tozu
- 500g süt (Pâquerette ve compagnie'sinin yarı fındık sütü yarı inek sütü markasını kullandım, aynı markayı alabilir veya kendi karı ımınızı yapabilirsiniz)
- 250g tam ya lı sıvı krema (1)
- 1 yemek ka ı ı vanilya aroması
- 60g mısır ni astası
- 10g un
- 200g tam ya lı sıvı krema (2)
- 150g eker
- 1 yemek ka ı ı fındık püresi (iste e ba lı)
- 80g %40 kakao oranında sütlü çikolata
- 20g %70 kakao oranında bitter çikolata

Préparation

1. Yeni hafta, yeni flan!
2. Bu sefer yumurtasız, hem sa lam hem de kremamsı dokusu ve herkesin ho una gidecek güzel aromalarla mermer desenli çikolatalı ve fındıklı bir flan!
3. Onu choco-fındık mermer desenli tatlı bir hamurla yapmaya karar verdim ama dilerseniz klasik tatlı bir hamur veya tamamen yumurtasız bir tatlı için milföy hamuru da yapabilirsiniz Malzemeler: Valrhona'nın Jivara ve Guanaja çikolatalarını kullandım: tüm site için %20 indirim kodu ILETAITUNGATEAU (ba lı ortaklık).
4. Malzeme: Çırpıcı Delikli tepsi 18cm Çember Hazırlık süresi: 40 dakika + 1 saat 05 dakika pi irme + dinlenme 18cm çapında, 6cm yüksekli inde bir flan için: ki Renkli Tatlı Hamuru: yumu ak tereya ı pudra ekeri fındık tozu 1 yumurta un mısır ni astası kakao tozu Yumu ak tereya ını pudra ekeri ve fındık tozuyla karı tırın.
5. Karı ım homojen oldu unda, önce yumurtayı sonra un ve mısır ni astasını ekleyin.
6. Hamuru iki e it parçaya bölün, ardından kakaoyu bir parçaya ekleyin.
7. Homojen bir top elde etmek için hızla karı tırın, ardından hamurları streç filme sarın ve en az 1 saat buzdolabında bekletin.
8. Daha sonra, hamurların küçük parçalarını 5mm kalınlı ında uzunlamasına yayın ve fındıklı ve kakaolu hamurları dönü ümlü olarak yerle tirin.
9. Elde edilen hamuru 2mm kalınlı ında yayın ve flanın kenarları için 6cm geni li inde eritler kesin.
10. Artıkları yayın ve flanın tabanı için kullanın.
11. Hamuru bir gece buzdolabında bekletin.
12. Daha sonra 170°C'de dakika kadar ön pi irme yapın.
13. Fındık & Choco Mermer Flan Karı ımı: süt (Pâquerette ve compagnie'sinin yarı fındık sütü yarı inek sütü markasını kullandım, aynı markayı alabilir veya kendi karı ımınızı yapabilirsiniz) tam ya lı sıvı krema (1) 1 yemek ka ı ı vanilya aroması mısır ni astası un tam ya lı sıvı krema (2) eker 1 yemek ka ı ı fındık püresi (iste e ba lı) %40 kakao oranında sütlü çikolata %70 kakao oranında bitter çikolata Sütü, kremayı (1) ve vanilyayı ısıtın.

14. Mısır ni astası ve unu karı tırın, ardından üzerine sıcak sıvıyı dökün.
15. Tüm karı ımı tencereye geri dökün ve orta ate te sürekli karı tırarak kalınla ana kadar pi irin.
16. Ate ten alın, ardından so uk kremayı (2) ekleyin.
17. Daha sonra ekeri ekleyin.
18. Kremin 1/3'ünü ayırın ve çikolataları içine ekleyin.
19. 2/3 kremaya ise fındık püresini ekleyin e er tadı yo unla tırmak isterseniz.
20. Flanın önceden pi irilmi hamuruna alternatif olarak kremaları dökün, ardından 180°C önceden ısıtılmı fırında 50 dakika pi irin.
21. Tamamen so umaya bırakın, ardından kalıptan çıkarıp keyfinize bakın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com