

Kakaolu kakaolu fırın muhallebisi

Ingrédients

- 60g yumu amı tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem veya fındık tozu
- 1 yumurta
- 160g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 250g tam ya lı süt
- 250g tam ya lı sıvı krema
- 100g kakao parçacıkları
- 3 yumurta sarısı
- 1 yumurta
- 160g kamı ekeri
- 40g mısır ni astası
- 20g un
- 30g tereya ı

Préparation

1. Yumu ak ve kremesi bir flan, hafif bir çikolata tadıyla ilgilenir misiniz?
2. Kakao parçacıklı flan tarifi ile do ru yerdesiniz, eritilmi çikolata kullanmaktan daha taze bir aroma sa lar
Tarif, Julien Delhome'un tarifine dayanıyor, sadece krema ve süt infüzyonunda vanilyayı kakao parçacıkları ile de i tirdim, ba ka bir de i iklik yapmadım çünkü bu tarifi çok seviyorum!
3. Malzeme: Çırpıcı Merdane Delikli tepsi18cm ÇemberMalzemeler: 5% indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanarak Koro'dan kakao parçacıklarını kullandım (ba lı de il).
4. T55 un mısır ni astasıTereya ını pudra ekeri ve badem veya fındık tozuyla karı tırın.
5. Yumurtayı ekleyin, karı tırın, ardından unu ve mısır ni astasını ekleyin, hamuru fazla çalı tırmadan tamamlayın.
6. Bir top haline getirin, streçe sarın ve en az 1 saat 30 dakika buzdolabına koyun.
7. Sonra, hamuru açın, önceden tereya ladı ınız çemberinizi (benimki 18cm çapında, 6cm yüksekli inde) kaplayın ve tekrar buzdolabına koyun.
8. Kakao parçacıklı krema: tam ya lı süt tam ya lı sıvı krema kakao parçacıkları3 yumurta sarısı1 yumurta kamı ekeri mısır ni astası unYakla ık tam ya lı sütYakla ık tam ya lı sıvı krema tereya ıKüçük bir tencerede süt ve kremayı kakao parçacıkları ile kaynatın.
9. Tencereyi streçe sarın ve en az 2 saat (ben bir gece bıraktım) infüze edin.
10. Ardından, sıvıyı süzün ve tartın.
11. 'ye ula mak için eksik kısmı ekleyin, yarı süt, yarı krema (örne in, tartarsanız, krema ve süt ekleyin).
12. Karı ımı ısıtın.
13. Aynı anda, yumurta sarılarını, yumurtayı ve ekeri çırpın.
14. Mısır ni astası ve unu ekleyin, tekrar karı tırın.
15. Sıcak sıvıyı yumurtaların üzerine dökün, iyi karı tırarak, hepsini tekrar tencereye dökün ve orta ate te koyula tırın.
16. Ate ten aldıktan sonra küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin, iyi karı tırın, sonra ekerli hamurun üzerine dökün.
17. Önceden 180°C'ye ısıtılmi fırına koyun ve 25 dakika pi irin, ardından so umaya bırakın.

18. stedi iniz gibi çikolata ve kakao parçacıkları ile süsleyin ve keyfini çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com