

Yumurtasız speculooslu flan pastası

Ingrédients

- 250g speculoos
- 90g tereya ı
- 500g ya lı süt
- 500g %30 veya %35 ya lı sıvı krema
- 55g mısır ni astası
- 10g un
- 80g eker
- 280g speculoos ezmesi

Préparation

1. Uzun zaman olmu tu, yeni bir muhallebi!
2. Bu sefer speculoos aromalı, ve isterseniz daha belirgin bir tat için biraz tarçın da ekleyebilirsiniz.
3. Tarif tamamen yumurtasız, Karim Bourgi'nin muhabbet tarifi ilham kayna ım, doku geleneksel bir muhallebi kadar kremi de il ama yumurta olmaması onu aynı zamanda daha hafif yapıyor Malzemeler : Delikli plaka 18cm halka çindekiler : Koro'nun speculoos ezmesini kullandım: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı de ildir).
4. Hazırlık süresi: 35 dakika + 1 saat 10 dakika pi irme + so utma 18cm çapında 6cm yüksekli inde bir muhallebi için: Yeniden yapılmı speculoos: speculoos tereya ı Bir tutam tuz Speculoosları çekin, eritilmi tereya ı ve tuzu ekleyin.
5. Elde edilen karı ımı, ya lı ka ıtlı kaplanmı halkaya, dip ve kenarları iyice sıkı tırarak yayın.
6. 180°C'de 10 dakika pi irin.
7. Speculoos kreması: ya lı süt %30 veya %35 ya lı sıvı krema mısır ni astası un eker speculoos ezmesi Toz tarçın (iste e ba lı) Sütü, kremayı (ve e er ekliyorsanız tarçını) ısıtın.
8. Ayrı bir yerde, mısır ni astası ve unu karı tırın, ardından sıcak sıvıyı üzerine yava yava dökün ve iyice karı tırın.
9. Hepsini tekrar tencereye dökün, orta ate te sürekli çırparak koyula tırın.
10. Ate ten aldıktan sonra speculoos ezmesini ekleyin.
11. Olu an kremayı, buharı kalmayana kadar karı tırın, ardından ekeri ekleyip tekrar karı tırın.
12. Kremayı streçleyin ve buzdolabında so utun, ardından kalıba dökün.
13. 170°C'de 50 ila 55 dakika pi irin, ardından tamamen so umaya bırakın ve afiyetle yiyin!