

Flan czekoladowy



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- mleko - 1,5 szkl.
- czekolada - 150 g
- żółtka - 3 szt.
- jajko - 3 szt.
- mascarpone - 100 g
- cukier - 75 g
- rum - 1 łyżka
- masła

Opis przygotowania:

Mleko zagrzać z czekoladą, aż się rozpuści. Żółtka i jaja utrzeć mikserem z cukrem. Zmiksować z mascarpone, połączyć z czekoladowym mlekiem i rumem. Zarodporną formę cieniutko posmarować masłem, wlać masę. Wstawić do gorącego piekarnika (180 st. C) w kąpieli wodnej (w większym naczyniu napelnionym wodą, tak żeby sięgała do połowy formy z flanem). W dużej formie piec ok. godziny, aż masa stężeje. Można przygotować w małych naczyniach i wtedy piecze się krócej. Ostudzić, okroić i wyłożyć do góry dnem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!