



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ FLAN

8 kişilik

MALZEME

150 g şeker,

500 ml süt,

4 yumurta,

250 g tatlı kestane püresi,

1 çorba kaşığı kakao

Dekorasyon:

150 g şeker,

16 kiraz şekerlemesi,

limon otu yaprakları.

- Şekeri kalın tabanlı bir tencereye dökün. Tencereyi ateşe koyun. Şeker erimeye başlayınca ateşi kısın ve devamlı karıştırın. Şeker tamamı ile erimiş ve altın sarısı olmalı. Elde ettiğiniz karameli 8 küçük kalıba dökerek bölüştürün. Fırını 150 derecede ısıtın.
- Sütü yavaş yavaş kaynatın. Yumurtaları kestane püresi ve kakao ile karıştırın. Yumurtalı karışımı kaynar süte karıştırın ve kalıplara dökün.
- Kalıpları benmari usulü 1 saat 15 dakika pişirin. Kalıpları sudan çıkarın, bir kaç saat soğumaya bırakın. Servis yapmadan önce flanı kalıplardan çıkarın (kenarlarına parmak bastırın) ve tabaklara dizin.
- Daha önce anlatıldığı gibi karamel hazırlayın, karamel tamamıyla soğumadan çatal battırın ve yukarıya çekin. Oluşan şeker parçalarını kağıda koyarak soğumaya bırakın. Uygun şekilde şeker ve limon otu ile dekore edin.