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.

1. 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.
2. Sütü yavaş yavaş kaynatın. Yumurtaları kestane püresi ve kakao ile karıştırın. Yumurtalı karışımı kaynar süte karıştırın ve kalıplara dökün.
3. 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.
4. 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.

© lezzetler.com tarif no:19196 • adı:Kestaneli flan • gönderen:doğan • indirme tarihi:14.04.2025 - 22:46