Flan

Dodano: 2000-07-25 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2370 razy.

Flan to rodzaj budyniu, pieczony w piecu w wodnej kapieli.

W malych, zaroodpornych miseczkach umieszczasz na dnie po lyzce karmelu (cukier rozpuszczony na patelni, zbrazowiony na zloto). Na to wlewasz do 3/4 wysokosci mieszanke zoltek, cukru, smietanki i wanili.

Wstawiasz te miseczki do plaskiego naczynia, np. blacha z wysokimi brzegami. Wstawiasz do pieca i nalewasz wody do blachy, zeby podeszla do polowy lub 2/3 wysokosci miseczek z flanem.

Pieczesz 15 minut w goracym piecu. Wyjmujesz i schladzasz. Po schlodzeniu objezdzasz nozem naokolo miseczki, odwracasz na talerzyk.

Karmel, ktory znajduje sie na dnie, splywa zlotym sosem po budyniu.

Jest to naprawde pyszny deser. Sprawdze w ksiazce kucharskiej, jakie proporcje smietanki do jajek i podam jutro.

Pokrewnym deserem jest creme brulee (nie pamietam, jak sie pisze), ktory tez sie zapieka w wodzie, tez z jajek i smietanki, ale karmel tworzy sie przez posypanie cukru na wierzchu upieczonego budyniu i topienie/brazowienie go plomieniem, np. w piecyku, lub specjalna maszynka.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)