
Flan

Dodano: 2000-07-25 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2178 razy.

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

W małych, zaroodpornych miseczkach umieszczasz na dnie po łyżce karmelu (cukier rozpuszczony na patelni, zbrazowiony na złoto). Na to wlewasz do 3/4 wysokości mieszankę żółtek, cukru, śmietanki i wanili.

Wstawiasz te miseczki do płaskiego naczynia, np. blacha z wysokimi brzegami. Wstawiasz do pieca i nalewasz wody do blachy, żeby podeszła do połowy lub 2/3 wysokości miseczek z flanem.

Pieczesz 15 minut w gorącym piecu. Wyjmujesz i schładzasz. Po schłodzeniu objeżdżasz nożem naokoło miseczki, odwracasz na talerzyk.

Karmel, który znajduje się na dnie, spływa złotym sosem po budyniu.

Jest to naprawdę pyszny deser. Sprawdź w książce kucharskiej, jakie proporcje śmietanki do jajek i podam jutro.

Pokrewnym deserem jest crème brûlée (nie pamiętam, jak się pisze), który też się zapieka w wodzie, też z jajek i śmietanki, ale karmel tworzy się przez posypanie cukru na wierzchu upieczonego budyniu i topienie/brazowanie go płomieniem, np. w piecyku, lub specjalna maszynka.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)