

Arequipe Flan

Toplam 110 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

8 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 12/10

Arequipe flan, Kolombiya'da süt reçeli ve yumurtalı kremayla pişen karamelli tatlıdır.

Malzemeler

- 300 gr Süt reçeli
- 500 ml Süt
- 5 adet Yumurta
- 120 gr Şeker

Yapılış

- Şekeri kalıba tabanına 6 dakika eritin.
- Karameli kalıba tabanına 5 dakika sertleşmeye bırakın.
- Süt reçeli, süt ve yumurtayı çırpma kabına karıştırın ve flan gözeneklenmesin.
- Karışımı süzgeçle benmari tepsisine yerleştirin, yumurta pıhtılaşmasını önlemek için süzmeyi atlamayın.
- Flanı 160°C fırında benmaride 45 dakika pişirin ve tamamen soğutun.

PÜF NOKTASI

Tatlıyı buzdolabında en az 3 saat dinlendirmek kavrulmasını sağlar, dilimlerken dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Arequipe flanı ters çevirip süt reçelli yüzeyi pürüzsüz kalacak şekilde soğuk sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta