

# Banh Flan Vietnam

Toplam 100 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 46 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 2/10

Vietnam usulü karamelli flan, kahve aromasıyla sütlü tatlıya hafif ac bir denge katar.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 500 ml Süt
- 150 gr Şeker
- 50 ml Koyu kahve

## Yapılış

- Şekeri küçük kalıpta 6 dakika eritip koyu amber karamel yapın.
- Karameli kalıplara paylaşarak sertleşmeye bırakın.
- Yumurta, süt ve kahveyi çırptıktan sonra köpüğü alarak flan deliklenmesin.
- Karışımı kalıplara süzüp benmari tepsisine dizin, flan yüzeyi pürüzsüzlenmesin diye köpüğü geride bırakın.
- Flanları 160°C fırında 40 dakika pişirin ve soğuyunca ters çevirin.

### PÜF NOKTASI

Karışımı kalıba süzerek dökün; flan benmaride daha pürüzsüz pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

İyice soğutup üstüne koyu kahve gezdirerek küçük tabakta sunun.

## Alerjenler

Süt

Yumurta