

Cuban Flan

Toplam 120 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 56 dk

8 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 12/10

Küba flanı yoğun süt ve yumurtayla pişer, karamelli tabanıyla parlak bir tatlıdır.

Malzemeler

- 5 adet Yumurta
- 400 gr Yoğunlaştırılmış süt
- 400 ml Süt
- 150 gr Şeker

Yapılış

1. Şekeri kalıpta 6 dakika eritip karamel hazırlayın.
2. Karameli kalıba tabanı çevirerek yayın.
3. Yumurta, süt ve yoğunlaştırılmış sütü çırpın.
4. Karışımı kalıba benmaride tepsisine yerleştirin.
5. Flanı 160°C'de 50 dakika pişirin ve tamamen soğuyunca çıkarın.
6. Kalıba çevirmeden önce tabanı 30 saniye 110°C'de bekletin.

PÜF NOKTASI

Karameli yakmadan pişirin; flan benmaride yumuşak ve dengeli kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip karameli üstüne gezdirerek tatlıya şük servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta