

Flan Cubano

Toplam 100 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

8 kişilik

Orta

~208 kcal

Açılış 2/10

Flan cubano, karamel tabanlı yumurta ve sütle bağlanan pürüzsüz bir Küba tatlısıdır.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 500 ml Süt
- 180 gr Şeker
- 1 çay kaşığı Vanilya

Yapılış

1. Yumurtaları geniş kapta sadece birleşene kadar çırpın.
2. Şekeri tavada 6 dakika amber karamel olana kadar eritin.
3. Karameli kalıba yayın ve 2 dakika donmasını bekleyin.
4. Süt, vanilya ve şekeri yumurtaya karıştırarak köpük oluşmasını.
5. Karışımı süzüp kalıba dökün, benmaride 40 dakika pişirin, yumurta kesilmesin.
6. Flan tamamen soğutup ters çevirin, karamel akışkan kalsın.
7. Kenarından önce bıçak geçirip kırılmada tabağa alın.

PÜF NOKTASI

Karışımı süzerek kaba almak flan yüzeyini daha parlak bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karameli gezdirerek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta