



Dulce de leche flan

Zijdezachte karamelpudding verrijkt met dulce de leche, gebakken in een waterbad. Een klassiek zoet dessert uit Argentinië en Uruguay.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	6	Dessert

Ingrediënten

200 g suiker (voor de karamel)
4 eieren
400 g gecondenseerde melk (1 blik)
400 ml volle melk
3 el dulce de leche
1 kl vanille-extract

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 160 °C. Smelt de suiker in een droge pan op middelhoog vuur tot een goudbruine karamel. Giet de karamel meteen in een cakevorm of verdeel over 6 ramekins en draai de vorm(en) rond zodat de bodem gelijkmatig bedekt is. Laat de karamel uitharden.
- 2.** Klop de eieren los in een ruime kom. Voeg de gecondenseerde melk, de volle melk, de dulce de leche en het vanille-extract toe. Klop alles tot een glad en homogeen mengsel.
- 3.** Giet het mengsel door een fijne zeef over de uitgeharde karamel in de vorm of de ramekins.
- 4.** Plaats de vorm of de ramekins in een diepe ovenschaal. Giet er kokend water in tot halverwege de zijkant van de vorm (au bain-marie).
- 5.** Schuif de ovenschaal voorzichtig in de oven en bak 45 tot 50 minuten, tot de flan net gestold is maar in het midden nog lichtjes trilt.
- 6.** Neem de vorm uit het waterbad en laat volledig afkoelen op het aanrecht. Dek af en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht.
- 7.** Los de rand voor het serveren voorzichtig los met een mesje. Leg een plat bord op de vorm en keer snel om zodat de vloeibare karamel over de flan loopt.

Tip

Laat de gestorte flan minstens een nacht in de koelkast rusten. Hoe langer hij opstijft, hoe steviger de structuur en hoe meer karamel zich onderaan verzamelt.

Dranktip

Een glas Malbec met zoete tonen of een kleine kop sterke espresso past uitstekend bij de rijke karamelsmaak van deze flan.