



Spaanse chocoladeflan

*Een zijdezachte chocoladeflan met een glanzende karamellaag, gebakken au bain-marie.
De Spaanse klassieker in een rijke, donkere versie.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	50'	6	Dessert

Ingrediënten

- 200 gr suiker (voor de karamel)
- 500 ml volle melk
- 150 ml slagroom
- 150 gr pure chocolade, in stukjes gebroken
- 4 eieren
- 2 eierdooiers
- 100 gr suiker (voor de vulling)
- 1 kl vanille-extract

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 160 °C.
- 2.** Laat de 200 gr suiker in een droge steelpan op middelhoog vuur smelten tot een amberkleurige karamel. Roer niet, maar schud de pan af en toe voorzichtig.
- 3.** Giet de karamel meteen in een cakevorm of verdeel hem over 6 ramekins. Kantel de vorm(en) zodat de bodem volledig bedekt is. Laat de karamel uitharden.
- 4.** Verwarm de melk samen met de slagroom in een steelpan op middelhoog vuur tot net onder het kookpunt. Haal de pan van het vuur.
- 5.** Voeg de stukjes pure chocolade toe aan de warme melk en roer tot de chocolade volledig gesmolten en het mengsel glad is.
- 6.** Klop in een grote kom de eieren, de eierdooiers, de 100 gr suiker en het vanille-extract los met een garde.
- 7.** Giet de warme chocolademelk al voortdurend roerend bij het eimengsel. Zeef het geheel door een fijne zeef voor een gladde textuur.
- 8.** Giet de vulling over de uitgeharde karamel in de vorm of ramekins. Plaats de vorm(en) in een grotere ovenschaal.
- 9.** Giet heet water in de ovenschaal tot halverwege de zijkanten van de flan-vorm(en).
- 10.** Bak de flan 50 minuten au bain-marie op 160 °C. De flan is gaar wanneer hij gestold is maar in het midden nog licht trilt.
- 11.** Haal de vorm(en) uit het waterbad en laat afkoelen op het aanrecht. Dek af en laat de flan minstens 4 uur, bij voorkeur een nacht, opstijven in de koelkast.
- 12.** Maak de randen los met een dun mesje, leg een plat bord omgekeerd op de vorm en keer snel om. Laat de karamel over de flan lopen voor het serveren.

Tip

Voeg de warme chocolademelk traag en al roerend toe aan het eimengsel om schiften te vermijden. Zeef het mengsel altijd voor een volledig gladde flan zonder luchtballen.

Lekker met

Serveer de flan koel, eventueel met een dot licht opgeklopte slagroom.

Dranktip

Een glas Oloroso sherry of een kopje sterke espresso past uitstekend bij de diepe chocoladesmaak.

Ontdek meer recepten op kookpot.be