



Chocoflan – prajitura imposibila

Chocoflan



Pentru caramel:

4 linguri de zahar si o lingura de apa se caramelizeaza.

Ungem o tava de guguluf cu unt si turnam caramelul.

Blatul de ciocolata

Ingrediente

- 125 ciocolata neagra

- 80 g unt
- 3 oua
- 125g zahar
- 80 g faina
- 2 linguri cacao
- un praf de sare

Preparare blat

Topim untul si punem in el ciocolata rupta bucatele. Omogenizam bine sa se topeasca ciocolata (daca nu s-a topit putem sa mai bagam 20 de secunde la microunde).

In alt bol batem ouale cu zaharul apoi le punem peste ciocolata. Adaugam faina si cacaoa cernute si un praf de sare.

Turnam compozitia peste vasul in care am pus caramelul.



Flanul de vanilie

Ingrediente

- 200 ml lapte condensat
- 100 ml lapte dulce
- 4 oua
- 120 g zahar.

Preparare

Ouale se bat cu zaharul si adaugam laptele (cel dulce si cel condensat).

Punem flanul in tava peste compozitia cu ciocolata.

Se coace la 180 de grade pe cea mai joasa treapta a cuptorului, intr-un vas in care punem apa fiarta pana la jumatate. Deasupra se acopera cu folie de aluminiu. Se coace o ora si 15 minute.

Se lasa sa se raceasca cam o ora, apoi se pune un platou deasupra formeii si cu o miscare rapida intoarcem forma.

Pofta Buna!

Si nu, nu este o greseala! In timpul coacerii, straturile se inverseaza! Singure! De la sine! Imposibil?

Si sursa retetei (peste care am intervenit cu mici adaptari):

Fotografii de la prietenii ALINA'S CUISINE care au incercat reteta


