Calvadosflan

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Rusttijd	2 Hrs
Gaartijd	25 Mins
Porties	6
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Flan

2 eieren

2 eigeel

3 el calvados

80 g suiker

250 ml melk

200 ml volle room

De eieren en de calvados met een garde licht opkloppen. Hierbij erop letten dat geen schuim ontstaat.

De suiker, de melk en de room in een pan doen. Al roerend licht opwarmen tot de suiker opgelost is.

Het eiermengsel al roerend in het melkmengsel gieten en vervolgens door een zeef gieten. Het ei-/melkmengsel gelijkmatig over de glazen verdelen.

De glazen op de roestvrijstalen plaat plaatsen. De roestvrijstalen plaat in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 90 °C gedurende 25 Mins

De calvadosflan ca. 2 uur afgedekt koud zetten.

Amandelkrokant

1 el amandelstiften

1 el suiker

kleine hoeveelheid slagroom

De amandelstiften en de suiker in een grote pan doen en op middelhoog vuur al roerend roosteren tot de suiker bruin wordt en de amandelen met een mooie suikerlaag bedekt zijn. De suiker moet licht beginnen te schuimen.

De gekaramelliseerde amandelstiften over een vel bakpapier verdelen en laten afkoelen.

De calvadosflan vlak vóór het serveren met de slagroom en de gekaramelliseerde amandelstiften garneren.

Accessoires

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

6 glazen met een inhoud van elk ca. 200 ml

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019