Karamelflans !!!!

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Rusttijd	4 Hrs
Gaartijd	25 Mins
Stuks	6
Apparaat	CombiSteamer V4000 45 vanaf 2021

Karamelflans zijn een tijdloos dessert dat altijd inspireert. Ze zijn eenvoudig te bereiden en in een handomdraai te serveren. Met hun zijdezachte textuur en de karamelsaus, die een aangename bittere noot toevoegt, zijn ze een perfecte afsluiter.

Karamelsaus

100 g Suiker

50 ml Water

Karamelflans

500 ml melk

1 vanillestokje, opengesneden, zaadjes eruit geschraapt

3 Eieren

2 EL Suiker

Karamelsaus

De suiker in een brede pan opwarmen en onder licht heen en weer zwenken bruin karamelliseren. De pan van de plaat halen, er water bij gieten, de pan terug op de plaat zetten en tot de helft laten inkoken. De bodem van de vormpjes met de karamel vullen en laten afkoelen.

Karamelflans

De melk, de vanillestokjes en de uitgeschraapte zaden in een pan mengen en opwarmen. De pan van het fornuis halen. Het vanillestokje verwijderen. De eieren en de suiker in een kom kloppen, de melk onder voortdurend roeren erbij gieten en alles door een fijne zeef zorgvuldig in de vormpjes gieten. De vormpjes op de geperforeerde roestvrijstalen plaat in de koude oven schuiven en door te stomen op 90 °C gedurende 25 stomen. De karamelflans eruit halen en laten afkoelen. De rand van de karamelflans voorzichtig met een scherp mes losmaken en elke flan op een bordje omkeren.

Steaming 90 °C gedurende 25 Mins

Tips

Voor de karamelsaus sinaasappelsap of een ander vruchtensap gebruiken in plaats van water.

De karamelflans kunnen tot twee dagen van tevoren worden bereid.

Accessoires

Voor 6 vormpjes van elk ca. 150 ml

Geperforeerde gaarplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	04.08.2025