



Flan al Calvados



Preparazione 15 Min.
Tempo di riposo 2 Ore
Tempo di cottura 25 Min.
Porzioni 6
Elettrodomestico Comhair-Steam SE dal 2015

Flan

2 uova
2 tuorlo d'uovo
3 CM di Calvados
80 g di zucchero
250 ml di latte
200 ml di panna intera

Sbattere leggermente le uova e il Calvados con una frusta. Fare attenzione che non si formi la schiuma.

Versare lo zucchero, il latte e la panna in una pentola. Riscaldare leggermente mescolando finché lo zucchero non si è completamente sciolto.

Aggiungere il composto con le uova al latte mescolando continuamente, quindi filtrarlo con un setaccio. Distribuire uniformemente il composto di latte e uova nelle coppe.

Mettere le coppe sulla teglia d'acciaio inossidabile. Posizionare la teglia d'acciaio inossidabile nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 90 °C per 25 Min.

Riporre i flan al Calvados in frigorifero coperti per circa 2 ore.

Mandorle croccanti

1 CM di scaglie di mandorle
1 CM di zucchero
un po' di panna montata

Versare le scaglie di mandorle e lo zucchero in una padella ampia e tostare a fuoco medio mescolando, finché lo zucchero non è dorato e le mandorle ben ricoperte. Lo zucchero deve iniziare a formare una leggera schiuma.

Distribuire le scaglie di mandorle caramellate sulla carta da forno e lasciarle raffreddare.

Guarnire i flan al Calvados con la panna montata e le scaglie di mandorle caramellate poco prima di servirli.





Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile forata
6 coppe da circa 200 ml ciascuna

