



Французы являются превосходными мастерами всевозможных сладких десертов. С одним из них – шоколадным фланом или, по-другому, шоколадным фонданом предлагаем вам познакомиться. Это своеобразный небольшой шоколадный кекс, внешняя часть его хорошо пропечена и хрустит, а внутри ее располагается полужидкая шоколадная масса. Если изделие разрезать или разделить пополам, то содержимое вытечет.

Существует даже история, которая описывает, каким образом появился такой замечательный десерт. Якобы некий французский кондитер, выпекая кексы, очень рано убрал их из духовки, и они плохо пропеклись, внутри остались сырыми. Но в результате оказалось, что таким образом был создан новый десерт, который многим пришелся по вкусу. Рекомендуем рецепт приготовления такого сладкого угощения дома.

Рецепт шоколадного флана

Компоненты:

- шоколад, в составе которого более 75% какао - 200 г;
- масло сливочное 72,5% жирности – 110 г;
- яйца куриные – 2 шт.;
- мука пшеничная – 2 ст. ложки;
- сахар лучше коричневый – 50 г;
- желтки яичные – 3 шт.;
- соль – щепотка.

Приготовление

Шоколадный флан

Автор: Administrator

16.12.2016 00:00 - Обновлено 04.01.2017 17:44

Начнем с того, что поломаем на небольшие части шоколад. Затем положим его в емкость и растопим на водяной бане. Далее берем мягкое масло, делим на кусочки и постепенно опускаем его в шоколадную массу. Процесс растапливания продолжаем при непрерывном помешивании, пока не увидим смесь однородной консистенции. Теперь емкость с шоколадной массой надо убрать с бани и дать ей возможность остыть. Пришло время соединить яйца, желтки и сахар. Затем с помощью миксера взбиваем их. Должна получиться однородная смесь, которую переместите в шоколадную массу, хорошенько перемешав. Теперь пора всыпать щепотку соли и муку и сразу же мешать, чтобы в тесте не было комочков.

Подготовленные формы для выпекания смажьте внутри сливочным маслом и немного покройте мукой или сухим порошком какао. Тесто, которое вы будете размещать в этих формах, должно занимать где-то $2/3$ их объема. Не забудьте предварительно нагреть духовку до температуры 200 градусов.

И заключительный этап в приготовлении шоколадного флана – разместите формы в духовке и держите их там 10 минут. Очень важно, чтобы пропеклась только внешняя часть вашего изделия, а внутренняя осталась полужидкой. С этой целью флан ни в коем случае нельзя дольше положенного держать в духовке. Угощаться лучше теплым десертом.