

Flan de café

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 200 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Cafe: 1 cda.

Agua: 100 cc

Yemas: 6 Unidades

Crema de leche: 800 cc

Bebida sugerida

Oporto Six Grappes:

Caramelo

Azucar: 200 grs.

Opcional

Menta:

Salsa de caramelo

Agua: 100 cc

Caramelo reservado:

Tuile

Chocolate cobertura: 200 g

Azucar: 100 grs.

Manteca: 100 g

Harina: 100 grs.

Claras: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Caliente el agua a 90° C, agregue el **café** y deje infusionar.
- Filtre el *café* a través de un lienzo.
- Abra la vaina de vainilla al medio a lo largo y raspe las semillas.
- Lleve la *crema* de leche a hervor con la vainilla.
- En un bowl mezcle las yemas con el azúcar.
- Agregue el *café* y la *crema* caliente.

Caramelo

- En una *cacerola* prepare un caramelo rubio con el azúcar.
- Reserve la mitad del caramelo para la salsa

Salsa de caramelo

- Lleve el agua a hervor y vierta sobre el caramelo caliente.

Armado

- Cubra el fondo de flaneras individuales con caramelo y rellene con la *crema* de *café*.
- Cubra las flaneras con papel aluminio.
- Cocine a baño María en el horno caliente durante 25 a 30 minutos aproximadamente.

Tuile

- Derrita el *chocolate* y mantenga caliente
- En un bowl mezcle la *manteca* pomada y el azúcar.
- Incorpore las claras y la *harina*.
- Deje descansar en la heladera cubierto por un film durante 1 hora.
- Extienda porciones de masa sobre un silpat formando un disco finos.
- Cocine en horno precalentado a 170° C durante 7 minutos.
- Desmolde aún calientes y envuelva en el mango de una cuchara de madera.
- Bañe un extremo de cada cigarro en el *chocolate* derretido.

Presentación

- Desmolde el flan en el centro de un plato, rocíe con la salsa de caramelo y *crema* fresca.
- Decore con los cigarros de tuile y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flan-de-cafe>