

So wird es gemacht: Schokoladenflan

Per Definition ist ein Flan «eine im Wasserbad gestockte Masse aus Eiern und Flüssigkeit». Was wenig gluschtig klingt, ist in Tat und Wahrheit eines der beliebtesten Desserts überhaupt. Fein und auch noch praktisch: Flans können gut vorbereitet werden.



Schokoladenflan

Für 6 Förmchen von je 2 dl Inhalt

Alufolie zum Bedecken

3,5 dl Milch

1,5 dl Vollrahm

1 Vanillestängel, ausgeschabtes
Mark und Stängel

150 g dunkle Schokolade, zerbröckelt

6 Eigelb

60 g Zucker

INFOS

■ Werden die Flans kalt serviert, können sie 1 Tag im Voraus zubereitet werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

■ Verwenden Sie das Eiweiss für Meringue. Das Grundrezept finden Sie auf www.lemenu.ch/rezepte
Stichwort: Meringue

Haben Sie Fragen, Probleme oder ein kulinarisches Anliegen?

Wir sind für Sie da:

Redaktion LE MENU

Weststrasse 10

3000 Bern 6

Telefon 031 359 57 59

rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter www.lemenu.ch/gewusstwie



1 Milch, Rahm, Vanillemark und -stängel in einer Pfanne aufkochen.



2 Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade beifügen. Unter Rühren mit dem Schwingbesen schmelzen lassen.



3 Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren (nicht schaumig). Schokoladenmilch unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugiessen.



4 Durch ein Sieb in einen grossen Massbecher giessen.



5 In die Förmchen verteilen. Förmchen mit Folie bedecken und auf ein Tuch in ein ofenfestes Gefäss stellen. 80°C heisses Wasser dazugiessen, bis sie zu $\frac{2}{3}$ im Wasser stehen. Flans in der Mitte des auf 160°C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten stocken lassen.



6 Flans lauwarm oder gekühlt in den Förmchen servieren.