

TRADITIONELLER FLAN
MIT VANILLE & PRALINÉ



FÜR 10 STÜCK— DURCHMESSER 16 CM

SÜSSER TEIG MIT GEHOBELTER HASELNUSS

| | |
|--------------------|---------|
| Tourierbutter 84 % | 350 g |
| Puderzucker | 300 g |
| Eigelb | 240 g |
| Eier | 1 Stück |
| Invertzucker | 25 g |
| Mehl T405 | 770 g |

Die Butter **weich rühren**, den Puderzucker, den Invertzucker und anschließend das Eigelb und die Eier **hinzugeben**.

Glatt rühren, aber nicht schaumig schlagen.

Das Mehl **dazugeben**.

Kalt stellen.

FLAN-MASSE MIT VANILLE

| | |
|-----------------------------|---------|
| Vollmilch | 2 596 g |
| Ultrahocherhitze Sahne 35 % | 2 596 g |
| Maisstärke | 286 g |
| Streuzucker | 770 g |
| Vanilleschote NOROHY | 44 g |

Die Milch und die Sahne **lau erwärmen**, das zuvor aus den längs halbierten Vanilleschoten gekratzte Mark **hinzufügen**.

Auf die Maisstärke **gießen** und alles erneut erhitzen.

Kurz **aufkochen**, den Zucker hinzufügen und **kalt stellen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

| | |
|------------------------|---------|
| Haselnuss-Praliné 60 % | 1 250 g |
| Ganze Haselnüsse | 100 g |

Die Haselnüsse mit einem Messer in kleine Stücke **hobeln**.

Den süßen Teig zwischen zwei Bögen Schokoladenfolie **ausrollen** und eine der beiden Seiten mit den gehobelten Haselnusskernen (Hobelstärke 3 mm) **garnieren**.

Zehn 4 cm breite und 57 cm lange Streifen **zuschneiden**.

Eine 4 cm hohe Ringform mit 15 cm Durchmesser mit Silpain-Streifen von der gleichen Größe **auskleiden**.

Die süßen Teigstreifen **hinzufügen** und den Boden im Ringinneren anschließend mit süßen Teigscheiben mit dem gleichen Durchmesser **belegen**.

Bei 160 °C **backen**, bis der Teig eine einheitlich goldgelbe Farbe angenommen hat.

Beiseitstellen.

1 250 g Vanilleflan-Masse **entnehmen** und mit 1 250 g Praliné-Schokolade glätten.

Auf jeden Boden 450 g Vanille-Flan-Masse **gießen** und **glatt streichen**, danach mithilfe eines Spritzbeutels 250 g Praliné-Flan-Masse **einspritzen**.

Bei 190 °C im Umluftherd **backen**.

Beiseitstellen.

Mit etwas Puderzucker, einer längs halbierten Vanilleschote und einigen Haselnussplittern **verzieren**.

