Desserts / Spanje

Flan de Leche

Een trillende, zijden vla die in een waterbad wordt gebakken tot hij nauwelijks hard wordt, en dan omgekeerd zodat de bitterzoete karamel in de bodem in amberkleurige stroompjes langs de zijkanten stroomt. Het contrast tussen de donkere, licht bittere karamel en de bleke, zoetige eiervla eronder is een van de meest elegante smaakcontrasten in de Spaanse keuken.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 0,75 kop basterdsuiker (voor karamel)
- ☐ 3 eetlepels water (voor karamel)
- ☐ 2 kopjes Volle melk
- ☐ 1 blik (397 g) Gezoete gecondenseerde melk
- ☐ 3 grote hele eieren
- ☐ 2 grote eidooiers
- ☐ 1 theelepel puur vanille-extract
- ☐ 1 snufje Fijn zout

Zo maak je het.

01 Combineer suiker en water in een kleine, zware pan op middelhoog vuur. Niet roeren, maar indien nodig de pan voorzichtig ronddraaien. De siroop zal borrelen en vervolgens goudbruin worden. Let goed op zodra de kleur zich begint te ontwikkelen; het wordt snel donker. Haal van het vuur als het diep amberkleurig is (de kleur van oude whisky). Giet het mengsel onmiddellijk op de bodem van een ronde cakevorm van 20 cm of van 6 individuele schaaltjes. Kantel om gelijkmatig te coaten voordat de karamel hard wordt.

02 Klop de eieren en dooiers in een grote kom voorzichtig op. Klop niet agressief, want je wilt voorkomen dat er lucht in komt. Klop de gecondenseerde melk, volle melk, vanille en zout erdoor tot een gladde massa. Zeef het hele mengsel door een fijnmazige zeef om eventuele chalazae of eierdraden te verwijderen. Dit is wat vlaai zijn feilloos gladde oppervlak geeft.

03 Verwarm de oven voor op 160 C (325 F). Giet de custard voorzichtig over de opgesteven karamel in de pan. Plaats de pan in een braadslede. Giet kokend water in de braadslee tot halverwege de wanden van de vlaaipan; dit is de au bain-marie die zorgt voor een gelijkmatige, zachte hitte. Bak gedurende 50-60 minuten. Begin met controleren na 45 minuten.

04 Ga met een dun mes langs de rand van de vlaai om deze los te maken. Plaats een serveerschaal met diepe lippen (groter dan de pan) erover. Draai de pan in één zelfverzekerde beweging om op het bord. Houd 10 seconden vast en til vervolgens de pan op. De karamel zal langs de zijkanten naar beneden stromen en zich op het bord vormen. Als de vlaai niet loslaat, plaats hem dan 30 minuten in de koelkast en probeer het opnieuw.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / flan