

Hiszpania: Flan czyli creme caramel

Po powrocie z Hiszpanii i po zjedzeniu flanu, musiałam go zrobić w swojej kuchni. Nie odbyło się bez problemów technicznych ale efekt końcowy hiszpański, a jakże! Deser ten znany jest w całej Europie, słyszałam, że jest hiszpański, meksykański, francuski. W Hiszpanii jest hiszpańskim deserem i o różnicach między nim a creme brulee wykladał mi kelner. W smaku bardzo waniliowy, delikatny, z chrupiącą skorupką karmelu na wierzchu. Ten robiony według [tego](#) przepisu, z małymi modyfikacjami. Flan można zrobić w jednym dużym naczyniu lub w małych kokilkach. Ja użyłam silikonowych foremek do muffinek, by łatwo było wydostać z nich nienaruszony deser.

Foremki przed użyciem wysmarować rozpuszczonym masłem.

Przygotowanie karmelu: Cukier rozpuszczamy na suchej patelni, na małym ogniu wciąż mieszając. Kiedy się rozpuści i zarumieni wlewamy do foremek po 2 łyżeczki, tak by równomiernie przykrył dno. Karmel jest bardzo gorący i szybko zastyga. Można go rozpuszczać ponownie i jego konsystencję regulować drobiną wody. Ja swój pierwszy karmel przypaliłam, użyłam zbyt dużego ognia. Kiedy go zdjęłam z kuchenki wciąż się gotował. Efekt- czarna smoła. Unikajcie moich błędów:) Resztę karmelu zostawiamy na patelni.

Przygotowanie kremu:

Mieszamy śmietankę z mlekiem. Dodajemy jajka i 50g cukru oraz cukier waniliowy. Mieszamy na gładką konsystencję. Masę wlewamy do foremek na karmel. Foremki należy włożyć do naczynia żaroodpornego wypełnionego wodą- pieczenie kąpeli wodnej. Wody należy nalać do połowy wysokości foremek. Naczynie foremkami wkładamy do piekarnika nagrzanego do 140 st. C. Pieczemy przez 50 minut. Po pieczeniu foremki studzimy i wstawiamy do lodówki przynajmniej na 1 godzinę.

Przygotowanie sosu:

Pozostały karmel na patelni podgrzewamy, dodajemy sok z pomarańczy oraz alkohol. Mieszamy i studzimy. Polewamy flan przed podaniem.

Smacznego!

Składniki na 8 małych flanów:

- 100g cukru (na karmel)
- 200ml mleka skondensowanego słodzonego
- 200ml śmietanki 30%
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2 jajka
- 50g cukru
- 1 łyżka rozpuszczonego masła
- sok z połówki pomarańczy
- 50ml alkoholu (wedle uznania)