



# Flan al Calvados

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 15 Min.  
Tempo di riposo 2 Ore  
Tempo di cottura 25 Min.  
Porzioni 6  
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

## Flan

2 uova  
2 tuorlo d'uovo  
3 CM di Calvados  
80 g di zucchero  
250 ml di latte  
200 ml di panna intera

Sbattere leggermente le uova e il Calvados con una frusta. Fare attenzione che non si formi la schiuma.

Versare lo zucchero, il latte e la panna in una pentola. Riscaldare leggermente mescolando finché lo zucchero non si è completamente sciolto.

Aggiungere il composto con le uova al latte mescolando continuamente, quindi filtrarlo con un setaccio. Distribuire uniformemente il composto di latte e uova nelle coppe.

Mettere le coppe sulla teglia d'acciaio inossidabile. Posizionare la teglia d'acciaio inossidabile nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

**Cottura a vapore 90 °C per 25 Min.**

Riporre i flan al Calvados in frigorifero coperti per circa 2 ore.

## Mandorle croccanti

1 CM di scaglie di mandorle  
1 CM di zucchero  
un po' di panna montata

Versare le scaglie di mandorle e lo zucchero in una padella ampia e tostare a fuoco medio mescolando, finché lo zucchero non è dorato e le mandorle ben ricoperte. Lo zucchero deve iniziare a formare una leggera schiuma.

Distribuire le scaglie di mandorle caramellate sulla carta da forno e lasciarle raffreddare. Guarnire i flan al Calvados con la panna montata e le scaglie di mandorle caramellate poco prima di servirli.





## Accessori

---

Teglia d'acciaio inossidabile forata  
6 coppe da circa 200 ml ciascuna

## Ulteriori informazioni

---

Creata il 11.12.2019

