

Ingrediencie

2 x	chladené lístkové cesto
0,75 l	plnotučného mlieka
2 ks	vanilkového struku
3 ks	žltok
2 ks	vajíčka
130 g	práškového cukru
75 g	kukuričného škrobu
0,3 l	smotany na šľahanie min. 30%

Čas prípravy

Náročnosť



Postup prípravy

POSTUP:

Budete potrebovať formu 20cm, výška 8cm.

Lístkové cesto rozbalte, NEVALKAJTE HO. Lístkové cesto si vyrežeme do formy. Pásy na obvod ráfika a kruh na spodok. Cesto začažíme ryžou obalenou vo fólií alebo v papieri na pečenie. Dáme do rúry s ventilátorom na 140°C a 30minút. Medzitým si pripravíme krém. Dáme zohriať mlieko s vyškrabanou vanilkou. V miske zmiešame žltka a vajíčka s cukrom do biela. Následne primiešame kukuričný škrob a opäť premiešame. Mimo ohňa nalejeme zohriaté mlieko na vajíčkovú zmes, premiešame a zmes vrátim do oheň. Varíme, neustále miešame a varíme do zhustnutia. Po uvarení prikryjeme fóliou. Z upečeného cesta vyberieme ryžu a nalejeme až po vrch uvarený krém. Flan vrátim do rúry a pečieme na teplote 190°C ďalších 30minút. Flan po vybratí z rúry nechajte vychladnúť a potom ho dajte minimálne na 4 hodiny do chladničky. Flan sa konzumuje vychladený.

Tip - rúru si prestavte na vyššiu teplotu hned po vybratí cesta.