

## 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	kukurličného škrobu
0,3 l	smotany na šľahanie min. 30%

## Čas prípravy

### Náročnosť



## Postup prípravy

### POSTUP:

Budete potrebovať formu 20cm, výška 8cm.

Lístkové cesto rozbaľte, NEVALKAJTE HO. Lístkové cesto si vyrežeme do formy. Pásky na obvod ráfika a kruh na spodok. Cesto zaťažíme ryžou obalenou vo fólii 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 vrátime na 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 vrátime 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 hneď po vybratí cesta.