

Latte-Macchiato-Flan

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 - 6 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

500 ml	Milch	350 ml	Schlagsahne
2	Espresso (extra stark)	2	Eier
2	Eigelb	60 g	Zucker
60 g	Dunkle Mokkabohnen		

Zubereitung:

Den Garraum auf 90 – 95°C und Feuchtestufe 100% vorheizen. Milch und 200 ml Sahne aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Espresso hineinrühren. Eier, Eigelb und Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach die leicht abgekühlte Sahne-Milch unterrühren. Diese Mischung durch ein feines Sieb in ofenfeste Portionsförmchen oder Gläser gießen und mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken. Die Förmchen bzw. Gläser in den gelochten Einsatz stellen und im vorgeheizten Ofen auf der 2. Ebene 30 - 40 Minuten garen. Abkühlen lassen und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren 150 ml Sahne halb fest schlagen und zwei bis drei Esslöffel davon auf die einzelnen Flans verteilen. Mit grob gehackten Mokkabohnen bestreuen. Tipp: Dickwandige einfache Wassergläser halten ein Dämpfen im Garraum aus.