

Ingrediënten

- 1 l de lait
- 100 ml de crème fraîche
- 50 g de cacao
- 150 g de sucre
- 60 g de maïzena
- 300 g de chocolat noir



Recept

Mettez dans le bol du thermomix, le lait, la crème, le cacao, le sucre et la maïzena puis réglez 40 secondes à la vitesse 4.

Ajoutez le chocolat en morceaux puis réglez 7 minutes à 90° à la vitesse 3.

Versez la préparation dans un moule à manqué puis placez au frigo pendant au moins 4 heures.

Démoulez puis saupoudrez de cacao en poudre et servez.

Info Martine Lycke - 10/07/2018

Bereiding:					
1. De chocolade in de beker en malen.	✓		5 sec		8
2. De melk, room, cacao, suiker en maïzena toevoegen aan de beker en mengen.	✓		40 sec		4
3. Verwarm het geheel.	✓		7 min	90°	3
4. Giet dit in een vorm en zet in de koelkast om op te stijven.				Minimum koelkast 4 u	
5. Bestrooi nog met wat cacao poeder en dien op.					

Foto Linda Trouillard

Resultaat : veel te slap

2x verwarmd 90° - 7 minuten, vermits in de 1^{ste} 7 minuten de 90° niet gehaald werd, dus vermoedelijk nog langer, of nog meer Maïzena.

Bron



<https://www.platetrecette.com/flan-chocolat-thermomix/>

Fotos

