

Flan van koffie en espelettepeper



Ingredienten

Voor de flan:

- 1 liter Melk
- 300 gram Suiker
- 2 kopjes espresso
- 22 gram gelatine
- 500 gram room
- 4 gram espelettepeper

Voor de yoghurt:

- 200 gram ei
- 100 gram eidooier
- 170 gram Suiker
- 80 ml. Water
- 500 gram yoghurt (Griekse)
- 14 gram gelatine
- 100 gram room
- 400 gram room, half opgeklopt

Voor de crumble:

- 200 gram amandelkoekjes
- 3 el extra virgin olijfolie

Voor de afwerking:

- 1 vanille ijs
- 1 koffiebonen, fijn gemalen
- 1 chocoladesaus

Bereiding

1. Maak de Flan: Breng melk, suiker en espresso aan de kook.
2. Voeg de gesmolten gelatine toe en koel af tot kamertemperatuur.
3. Voeg de half opgeklopte room toe en de espelettepeper. Stort uit op een bakplaat of giet in chocoladevormpjes. Laat opstijven.
4. Maak de crème van yoghurt: Klop eieren en eidooiers op een laag vuur op tot een dikke sabayon. Verhit de suiker en het water tot 121°C. Meng de sabayon met de Griekse yoghurt en het suikerwater, voeg de gesmolten gelatine toe. Meng er de room en de half opgeklopte room onder. Laat de crème opstijven in een spuitzak.
5. Maak de crumble: Mix 200 g amandelkoekjes in de blender samen met 3 eetlepels olijfolie extra vierge.
6. Afwerking. Bestrooi het bord deels met zeer fijn gemalen koffiebonen. Plaats de flan op het bord samen met de yoghurtcrème, crumble van amandel, vanille-ijs en werk af met chocoladesaus.