

Chocoflan



Tiempo de
preparación

90 min.

Porciones

12

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Flan 1 lata leche condensada

1 lata leche evaporada

5 pzas. Huevo San Juan

15 ml. vainilla líquida

15 ml. maízena

100 g azúcar para caramelo

100 cc de agua Bizcocho de chocolate

5 pzas. Claras San Juan

5 pzas. Yemas San Juan

100 g harina

100 g chocolate semi amargo

100 g mantequilla

160 g azúcar

Preparación

Para el flan.

- Preparar el caramelo vertiendo el agua con azúcar y mover a fuego lento hasta conseguir una consistencia viscosa. Vaciarlo en un molde de 22 cm de diámetro, engrasado por las orillas.
- Mezclar los ingredientes restantes y reservar. Para el bizcocho.
- Preparar un merengue batiendo las claras a velocidad, agregar la mitad del azúcar y seguir batiendo hasta punto de turrón, reservar fuera de la batidora.
- Acremar las yemas también en batidora con el resto del azúcar hasta blanquear.
- Fundir el chocolate en trozos con la mantequilla, agregar esta preparación a la mezcla de yemas dentro de la batidora hasta que se incorpore, sacar de la batidora. Mezclar la harina cernida alternando con el merengue de manera envolvente y sin batir en exceso evitando se baje el volumen.
- Vaciar en el molde previamente con caramelo primero la preparación del bizcocho y después lentamente la mezcla del flan con la ayuda de una cuchara para que no caiga de golpe y se mezclen las 2 preparaciones. El objetivo es que queden las 2 consistencias separadas que en el horno se voltearán por las densidades.
- Tapar con aluminio y hornear a baño María a 170º C durante 1 hr. 30 min aproximadamente, confirmar cocción después de la hora con un cuchillo.