



## Spaanse chocoladeflan

*Een zijdezachte chocoladeflan met een glanzende karamellaag, gebakken au bain-marie. De Spaanse klassieker in een rijke, donkere versie.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>50'</b>	<b>6</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

- 200 gr suiker voor de karamel
- 500 ml melk
- 150 ml slagroom
- 150 gr pure chocolade
- 4 eieren
- 2 eidooiers
- 100 gr suiker voor de vulling
- 1 tl vanille-extract

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Laat de 200 gr suiker in een steelpan smelten tot een amberkleurige karamel en verdeel die meteen over een cakevorm of 6 ramekins. Kantel de vorm zodat de bodem bedekt is.
3. Verwarm de melk met de slagroom tot tegen de kook en haal van het vuur.
4. Roer de in stukjes gebroken chocolade door de warme melk tot ze volledig gesmolten is.
5. Klop de eieren, de eierdooiers, de 100 gr suiker en de vanille los in een grote kom.
6. Giet de warme chocolademelk al roerend bij het eimengsel en zeef het geheel voor een gladde structuur.
7. Giet de vulling over de karamel in de vorm en plaats die in een grotere ovenschaal.
8. Giet heet water in de grote schaal tot halverwege de vorm en bak de flan 50 minuten au bain-marie op 160 °C tot hij net gestold is maar in het midden nog licht trilt.
9. Laat de flan afkoelen en minstens 4 uur opstijven in de koelkast.
10. Maak de randen los met een mes, keer de flan om op een bord en laat de karamel over de flan lopen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)