LE RICETTE DI SCUOLA TESSIERI

Scuola Tessieri®
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE

Ricetta
di
Pinella Orgiana

Tipologia di ricetta: dessert

Flan di Latte

Lista spesa

- 1 l di latte fresco intero
- 14 cucchiaiate colme di zucchero
- 5 uova
- 1 bicchierino di marsala
- q.b. scorza limone

PROCEDIMENTO

Far bollire il latte con 5 cucchiaiate di zucchero e la scorza del limone.
Caramellare a secco 4 cucchiaiate di zucchero e rivestire il fondo di uno stampo da flan della capacità di circa 2 litri cercando di risalire lungo le pareti.
Sbattere come per frittata le uova intere con 5 cucchiaiate colme di zucchero, aggiungere il vino ed il latte caldissimo.
Passare al setaccio.
Rovesciare il tutto nello stampo.
Preparare un bagno maria riempito parzialmente con acqua tiepida e adatto a contenere lo stampo che deve essere a contatto con l'acqua fino a metà altezza.
Infornare alla temperatura di circa 120-130°C .
Controllare che l'acqua del bagno maria non bolla e nel caso aggiungerne di fredda.
Trascorsa un'ora dall'inizio della cottura, controllare le condizioni di cottura del flan tenendo conto che la cottura sarà molto lenta allo scopo di ottenere un flan liscissimo.
Quando la lama di un coltello, inserita nel flan uscirà pulitissima e senza residui di dolce, il flan sarà pronto da essere sfornato.
Quindi, far raffreddare benissimo per almeno un'intera notte e sformarlo.