



Cailler-Flan mit caramelisierter Ananas

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Garen im Wasserbad: ca. 30 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.
Für 4 ofenfeste Förmchen von je
ca. 1½ dl, kalt ausgespült

Flans

75 g CAILLER Cuisine Noir
64%, fein gehackt

2 Esslöffel Rahm

3 frische Eier

1 Esslöffel Zucker

3 dl Milch

- Schokolade und Rahm unter Rühren in einer Pfanne bei kleiner Hitze warm werden lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Schokolade in eine Schüssel geben, Eier und Zucker darunterrühren.
- Milch aufkochen, unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Schokolade giessen, durch ein Sieb in einen Krug giessen. Masse in die vorbereiteten Förmchen verteilen, diese einzeln mit Alufolie bedecken.

Garen im Wasserbad: Förmchen auf einen Lappen in eine ofenfeste Form stellen. Siedendes Wasser bis $\frac{3}{4}$ Höhe der Förmchen in die Form füllen. Ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens garen. Herausnehmen, ca. 10 Min. stehen lassen, Förmchen herausnehmen, Folie entfernen, auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen, bis die Flans fest sind.

Caramelisierte Ananas

80 g Zucker

1½ Esslöffel Wasser

¼ Teelöffel Zitronensaft

20 g Butter

2 Esslöffel Rum

2 Baby-Ananas, geschält, in
ca. 3 mm dicken Scheiben

50 g CAILLER Cuisine Noir
64%, grob gehackt

1 dl Rahm

- Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Butter und Rum begeben, schmelzen. Ananas begeben, warm werden lassen.
- Schokolade und Rahm unter Rühren in einer Pfanne bei kleiner Hitze warm werden lassen.

Servieren: Ananas mit dem Caramel auf Teller anrichten. Flans mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen, auf die Ananas stürzen. Mit Schokoladesauce und evtl. Goldsternli verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Flans ca. 2 Tage im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren, kurz vor dem Servieren stürzen.

Portion: 581 kcal, E 10 g, Kh 51 g, F 35 g

TIPP

Jetzt auch in Weiss! CAILLER Cuisine Blanc ist die erste weisse Schokolade, die speziell fürs Kochen und Backen kreiert wurde. CAILLER Cuisine Blanc 200g ist nur über die Weihnachtszeit in vielen Coop Verkaufsstellen erhältlich. Weitere Infos und Rezepte auf www.cailler.ch.



BESTELL-TIPP

Ein Blickfang für süsse wie pikante Gerichte: essbare Goldsternli und Tannenbäumli!

Infos und Bestellmöglichkeit auf unserer Website

www.bettybossi.ch