

# Flan

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Kondenzované mléko 1 plechovka
- Mléko polotučné 1 plechovka
- Žloutek 3 ks
- Vejce 3 ks
- Cukr 1 ks
- Voda 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Nejprve připravíme karamel, který použijeme k vytření nádoby pro Flan. Asi 3 lžíce cukru (krystalový) smícháme se lžičkou vody a zvolna zahříváme. Získáme bezbarvý sirup, který postupně bude hnědnout a ve fázi, kdy bude barva kaštanově hnědá, kastrolek s karamellem odstavíme z plamene. Je-li viskozita karamelu příliš vysoká, přidáme 1-2 lžičky vody.

Hmota na Flan: žloutky a celá vejce dokonale ušleháme a přilijeme kondenzované mléko, ušleháme a nakonec zašleháme normální mléko. Misku, plechovku či jinou nádobu vymažeme připraveným karamellem a nalejeme do dvou třetin hmotu. Přikryjeme alobalem a vložíme do papiňáku. Vaříme 20 minut a pak ihned odtlakujeme a vyndáme, dáme vychladit do lednice, nejlépe přes noc. Lze použít i vodní lázeň a „péct“ v troubě kolem 140-150 °C, ale trvá to déle - asi 40 minut. Ideální je použít kónickou nádobu (užší dno, širší okraj), aby šel Flan lehce vyklopit.

Chuť je velmi charakteristická, něco mezi svítkem a pudinkem a vše je podbarveno karamellem.

