



Flan de dulce de leche

Egal an welchem Café in den schicken Stadtteilen Recoleta und Palermo in Buenos Aires man vorkommt: Fast immer wird man jemanden entdecken, der zum Kaffee genussvoll einen Flan de Dulce de leche löffelt. Der Flan ist mehr als ein Dessert - er ist ein essentieller Bestandteil der argentinischen Kultur.

Ergibt 10 Stück

- Butter zum Einfetten
- 200 g Zucker
- 500 ml Milch
- 500 g Dulce de leche (traditionelle, süße Karamellcreme aus Lateinamerika, erhältlich in gut sortierten Supermärkten)
- 9 Eigelb
- 2 Eiweiß

10 ofenfeste Förmchen mit einem Fassungsvermögen von je etwa 150 ml

ZUBEREITUNG

Die Förmchen mit Butter einfetten.

Den Zucker und 200 ml Wasser in einem Topf bei mittlerer Temperatur einmal aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren und die Mischung köcheln lassen, bis ein goldbraunes Karamell entsteht. Den Topf von der Hitze nehmen, das Karamell gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und diese leicht schwenken, bis das Karamell die Böden komplett bedeckt. Die Förmchen beiseitestellen und das Karamell komplett auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit Milch und Dulce de leche in einem schweren Topf bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen erhitzen, dabei darauf achten, dass sich die Dulce de leche nicht am Topfboden anlegt und dass die Mischung nicht zu kochen beginnt.

Eigelbe und Eiweiß in einer Metallschüssel verquirlen, dann die Milchmischung unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl dazugeben, bis eine glatte Creme entsteht. Die Creme durch ein feines Sieb in einen Messbecher streichen.

Den Backofen auf 110 Grad vorheizen.

Die Creme gleichmäßig auf die Förmchen verteilen, diese auf ein tiefes Backblech stellen und heißes Wasser auf das Backblech gießen, bis die Förmchen etwa zur Hälfte bedeckt sind. Das Backblech mit Alufolie abdecken – das sorgt dafür, dass sich auf der Oberfläche der Creme keine Haut bildet – und vorsichtig in den Backofen schieben.

Die Flans etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche fest ist. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und die Flans in den Förmchen auf dem mit Wasser gefüllten Backblech abkühlen lassen. Anschließend die Flans etwa 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen (sie halten so bis zu 3 Tage).

Zum Servieren die Flans mit einem kleinen Messer vorsichtig von den Seitenwänden lösen und auf kleine Teller stürzen.