

FLAN ALLA CREMA DI MARRONI

Ingredienti per 4-6 persone:

- una scatola di crema di marroni,
- un bicchiere di latte,
- mezzo bicchiere di panna freschissima,
- tre uova,
- un cucchiaino di Grand Marnier,
- 150 g di zucchero.

Versate la crema di marroni in una terrina, mescolandola leggermente, quindi incorporatevi il latte e la panna, girando con cura, poi le tre uova e il Grand Marnier.

Coprite il recipiente e lasciate per un po' la crema in attesa, per il tempo necessario a preparare il caramello.

Mettete lo zucchero in una casseruolina con un cucchiaino di acqua e fatelo caramellare a fuoco abbastanza vivo, muovendo frequentemente il recipiente.

Versate il caramello in uno stampo rotondo e liscio, distribuendolo bene su fondo e pareti (per ottenere questo muovete lo stampo in tutte le direzioni), quindi rovesciatevi dentro la crema preparata, battendo poi leggermente la forma sul tavolo in modo da eliminare eventuali bolle d'aria nell'interno.

Immergete lo stampo in una recipiente più grande contenente dell'acqua (che deve arrivare a 2/3 dello stampo, e non oltre) e introducete tutto in forno a calore medio, dopo aver coperto la superficie della crema con un foglio di carta di alluminio.

Fate cuocere per circa 1 ora.

Per accertarvi dell'avvenuta cottura introducete un lungo stecchino nel dolce; se ne uscirà asciutto potete levare il flan dal forno e farlo poi raffreddare nel recipiente stesso, prima di rovesciarlo su piatto da dolci.