



Bánh flan siêu mịn

Thời gian chuẩn bị: 15 ph | Thời gian nướng: 60ph | Tổng thời gian: 75ph

Nguyên liệu:

Phần caramel

- 50g đường cát trắng
- 20ml nước
- 1 tsp nước cốt chanh

Phần bánh flan

- 450ml sữa tươi không đường
- 50ml kem tươi (heavy cream hoặc whipping cream 33% milk fat)
- 4 lòng đỏ trứng
- 2 trứng
- 80g đường
- 1/2 tsp vanilla nước
- 1 ít muối

Hướng dẫn

1. Làm nóng lò trước ở 130 độ C (275 độ F).
2. Làm caramel: Dùng một cái xoong nhỏ, nấu nước và đường ở nhiệt độ nhỏ vừa (5/9) cho đến khi hỗn hợp chuyển sang màu vàng nâu đẹp. Nhấc xoong khỏi bếp và cho ngay nước cốt chanh vào. Nhanh tay chế hỗn hợp vào khuôn và nghiêng khuôn để tráng đều lớp caramel dưới đáy. Để khuôn sang một bên để nguội.
**Lưu ý: Nước cốt chanh sẽ làm loãng và giảm độ ngọt của hỗn hợp caramel. Bạn có thể làm nóng đáy khuôn một chút để dễ dàng tráng hỗn hợp đều trên đáy khuôn hơn.*
3. Dùng một cái xoong khác để nấu hỗn hợp sữa, kem và muối đến khoảng 80 độ, tránh để sữa sôi bùng sẽ tạo bọt.
4. Cho trứng và đường vào một tô lớn rồi quậy nhẹ tay cho hỗn hợp hoà tan. Sau đó từ từ chế sữa ấm vào trứng và khuấy nhẹ đều tay. Cho nước vani vào quậy cho hỗn hợp hoà tan hoàn toàn. Nếu khuấy mạnh tay sẽ dễ tạo bọt khí, bánh sẽ không mịn.
5. Dùng rây lọc hỗn hợp vào khuôn để loại bỏ phần trứng vón cục và bọt khí. Bọc kín khuôn bằng giấy nhôm.
6. Cho khuôn bánh vào khay sâu đáy (5-8cm) chế nước sôi vào khay rồi cho vào lò nướng đã được làm nóng trước. Nướng bánh ở nhiệt độ 130 độ C (275 độ F) trong 60 phút. Khi bánh chín mang bánh ra khỏi khay để nguội rồi cho vào tủ mát ít nhất 2 tiếng trước khi ăn. Bạn có thể làm bánh nguội nhanh bằng cách ngâm khuôn bánh trong nước lạnh.
7. Cách lấy bánh ra khỏi khuôn: Dùng dao cắt vòng khuôn bánh. Lấy 1 đĩa lớn, đáy phẳng úp trên khuôn rồi nhanh tay lật ngược để phần mặt bánh tiếp xúc với đĩa.