

Recette de Françoise

---

*Flan aux œufs*

---

1 litre de lait entier  
8 œufs  
100 g de sucre en poudre  
12 morceaux de sucre pour le caramel

Préparer le caramel : Mettre les morceaux de sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau dans une casserole sur feu moyen. Laisser fondre jusqu'à obtention d'un caramel acajou. Verser immédiatement dans un moule à flan et le tourner afin de répartir au mieux le caramel. Laisser refroidir dans le moule.

Faire bouillir le lait avec le sucre en poudre dans une casserole. Dans un saladier, battre les œufs en omelette. Ajouter le lait tiède petit à petit sans cesser de battre.

Préchauffer le four à 140°C. Verser la crème aux œufs dans le moule qui contient le caramel. Disposer le moule dans un grand plat rempli à moitié d'eau. Faire cuire au bain-marie environ 50 minutes. Laisser tiédir puis mettre au réfrigérateur au moins 4 heures.

Bonne dégustation.

---

*Eierpudding*

---

1 Liter Vollmilch  
8 Eier  
100 g Puderzucker  
12 Würfelzucker für das Karamell

Für das Karamell: Würfelzucker mit 2 Esslöffeln Wasser in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze schmelzen, bis ein mahagonifarbener Karamell entsteht. Sofort in eine Tortenform gießen, Form wenden, um den Karamell zu verteilen. In der Form abkühlen lassen.

Milch mit Streuzucker im Kochtopf aufkochen. Eier zu Omelett schlagen, nach und nach die warme Milch hinzufügen, ohne mit dem Schlagen aufzuhören.

Ofen auf 140°C vorheizen. Eiercreme in die Form mit dem Karamell gießen. Form in eine große, halb mit Wasser gefüllte Schale stellen. Im Wasserbad ca. 50 Minuten garen.

Abkühlen lassen und dann für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Viel Vergnügen!

---

*Tojásospuding*

---

1 liter teljes tej  
8 tojás  
100 g porcukor  
12 kockacukor a karamellhez

A karamellhez: tegye a kockacukrot egy lábasba 2 evőkanál vízzel, és közepes lángon olvassza fel, amíg mahagóni színű karamell nem képződik. Azonnal öntsük egy tortaformába, megfordítva a formát, hogy a karamell eloszoljon. Hagyjuk kihűlni a tepsiben.

Forraljuk fel a tejet a porcukorral egy lábasban. Verjük fel a tojásokat az omletthez, fokozatosan adjuk hozzá a meleg tejet anélkül, hogy abbahagynánk a verést.

Melegítsük elő a sütőt 140°C-ra. Öntse a tojásos krémet a karamellás formába. Helyezze a formát egy nagy, félig vízzel teli tálba. Körülbelül 50 percig főzzük bain-marie-ban.

Hagyjuk kihűlni, majd tegyük a hűtőbe legalább 4 órára.

Jó szórakozást!