

커피 커스터드 풍당 오 쇼콜라와 룱고 커피

🕒 20 약 🍳 중간

조리기구

룰고 컵 (150 ml / 5 Oz) 4개
소스팬 2개
오븐
거품기
실리콘 재질의 케이크 틀 12개

네스프레소 추천 커피



주재료

커피 재료
비발토 룱고 그랑 크뤼 4개
베이킹 재료
비발토 룱고 그랑 크뤼 1개
다크 초콜릿 100 G (4 Oz)
버터 100 G (4 Oz)
달걀 2개
설탕 100 G (4 Oz)
밀가루 40 G (1,5 Oz)
우유 300 ml (10 Oz)
달걀 흰자 (2개)
설탕 50 G (2 Oz)

영감



함께 만들어봐요!

룰고 커피 만들기:1

- 뜨거운 물을 부어서 4개의 컵을 데운다
- 2
- 비발토 룱고 그랑 크뤼를 4개의 룱고 컵에 준비한다
- **커피 커스터드 풍당 오 쇼콜라 만들기:1**
- 우유를 소스팬에 데운다
- 2
- 달걀을 풀고 설탕을 넣어 섞은 뒤, 데운 우유를 붓는다
- 3
- 비발토 룱고 그랑 크뤼를 추출하고 2의 혼합물 20 ml (1 oz)를 더한다
- 3
- 커스터드가 진해질 때까지 10분간 끓인다
- 4
- 오븐을 180 °C로 예열한다
- 5
- 초콜릿을 조각내어 버터와 함께 소스팬에 녹인다
- 6
- 거품기를 이용해 달걀과 설탕을 섞고 밀가루, 녹인 초콜릿과 버터를 차례로 넣어 섞는다
- 7
- 6의 혼합물을 스푼으로 떠서 실리콘 소재의 케이크 틀에 넣는다
- 8
- 오븐에서 8분간 굽는다
- 9
- 비발토 룱고와 함께 서빙한다