Det søte liv...

Clafoutis med kirsebær



Ingredienser

3 egg
60 g sukker
50 g mykt smør
50 g hvetemel
30 g malte mandler
100 g hakkede mandler
2 dl melk
1,5 dl kremfløte
1 vaniljestang eller litt vaniljeessens
1 ss Amaretto mandellikør (kan sløyfes)

Fyll:
400-500 g kirsebær (uten stener)

Til formen:
1 ss smør
2 ss sukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker luftig. Pisk inn mykt smør. Vend i hvetemel. Rør i malte og fint hakkede mandler. Kok opp melk og fløte. Skrap opp innsiden av vaniljestangen og ha i melkeblandingen (alternativt tilsettes noen dråper vaniljeessens). Hell den varme blandingen over i deigen under stadig pisking. Ha til slutt i en liten skvett Amaretto hvis du ønsker.

Smør en ildfast form (eller porsjonsformene, se tips) med smør og strø over sukker. Legg rensede kirsebær i formen. Hell røren over.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 30-35 min til røren har stivnet som en eggestand.

Tips

Se oppskrift på "Clafoutis med jordbær" og "Clafoutis aux abricots" her på detsoteliv.no.

"Clafoutis" kan lages i en ildfast form som på bildet, eller i porsjonsformer.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/clafoutis-med-kirsebaer