Clafoutis med jordbær (Flaugnarde aux fraises)



Ingredienser

4 egg
2 eggeplommer
75 g sukker
1 vaniljestang
60 g hvetemel
5 dl melk
25 g mandler
300 g jordbær

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, eggeplommer og sukker med en stålvisp. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden med en kniv. Ha disse i eggeblandingen. Bland så i mel og melk til en jevn deig. Hakk mandlene grovt og ha i til slutt.

Smør en dyp ildfast form eller paiform (som rommer ca 1,5 liter) med smør. Hell deigen i formen. Legg rensede jordbær oppå (jordbærene vil delvis synke ned i deigen).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30-40 min til eggemassen har stivnet og kaken er gylden på overflaten.

Tips

Kaken smaker best servert nylaget og lunken. Gi kaken gjerne et melisdryss før servering og ha vaniljeis som tilbehør.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/clafoutis-med-jordbaer-flaugnarde-aux-fraises