Clafoutis med plommer (Clafoutis aux prunes)

Ingredienser



♥ 5 egg
♥ 5 dl helmelk
♥ 25 g smør
♥ 120 g sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 80 g hvetemel
♥ 750 g plommer
- -
♥ 50 g mandelflak
♥ 1 ss sukker

Fremgangsmåte

Pisk sammen eggene, melk, smeltet smør og sukker. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frø fra vaniljestangen ha i. Visp i melet til en jevn røre.

Del opp plommene og fjern stenene. Legg plommebitene i en rund, ilfast form (ca. 28 cm i diameter). Jeg brukte denne gangen i stedet en gryte fra Le Creuset som fint kan settes i stekeovnen. Hell røren over plommene i formen. Dryss over mandelflakene og eventuelt litt ekstra sukker. Jeg synes det gir veldig god smak med lett karamelliserte mandelflak på toppen av desserten, men dette kan sløyfes hvis du ønsker det. Stekes midt i oven ved 190 °C i 45 minutter, til overflaten er gyllen. Avkjøl litt før servering.

Tips

♥ Merk at den stekte kaken fortsatt vil virke løs i konsistensen. Den stivner når den blir kald.

♥ Server gjerne vaniljesaus ved siden av! Vil du lage vaniljesausen selv, finner du oppskrift på fransk Crème anglaise og Hjemmelaget vaniljesaus her på Det søte liv.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/clafoutis-med-plommer-clafoutis-aux-prunes