

Clafoutis s třešněmi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- třešně 300 g
- máslo 100 g
- moučkový cukr 100 g
- hladká mouka 50 g
- mandlové lupínky 4 lžíce
- smetana 80 ml
- prášek do pečiva 1.2 balíček
- vanilkový cukr 1 balíček
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 5

Postup:

1. Třešně dobře omyjeme a necháme odkapat
2. Čtyři zapékačí misky o objemu 250 ml vytřeme rozměklým máslem, vysypeme mandlovými lupínky, vanilkovým cukrem a rozdělíme do nich ovoce
3. Rozměkklé máslo utřeme do husté pěny s moučkovým cukrem a žloutky, vmícháme na jemno nastrohané mandle, smetanu a hladkou mouku rozmíchanou s práškem do pečiva
4. Nakonec do těsta vmícháme tuhý sníh z bílků
5. Těsto rozdělíme do zapékačích misek (maximálně do dvou třetin - nabude), posypeme zbylými mandlovými lupínky, dáme do předehřáté trouby a pečeme při 180 °C dozlatova, tedy asi 40 minut.

Poznámka:

jedno vejce si necháme na vymazání pekáčku