



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](https://www.detsoteliv.no).

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

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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