



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

---

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