

CLAFOUTI CZYLI FRANCUSKIE CIASTO Z WIŚNIAMI

SKŁADNIKI:

- 500g wiśni bez ogonków i pestek
- 125g mąki pszennej
- 50g cukru
- 3 jaja
- szczypta soli
- 300 ml mleka
- 100 ml kirszu lub brandy wiśniowej
- cukier do podania

Marynować wiśnie przez noc w alkoholu. Rozgrzać piekarnik do 180°C. Odcedzić wiśnie i wsypać do wysmarowanego grubo masłem naczynia do zapiekania tak, żeby ciasno do siebie przylegały. Wymieszać mąkę, cukier, jaja, sól i mleko, aż powstanie gęste, półpłynne ciasto. Wylać na wiśnie. Piec 45-50 minut. Sprawdzić, czy ciasto się ścięło. Jeśli nie, piec jeszcze 5 minut. Posypać cukrem i podawać ciepłe.

UWAGI: Clafouti można podać z lodami waniliowymi.