

## Clafoutis (czyt.klafuti) - francuski suflet z wiśniami.



### CHRISTOPHER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>wiśnie bez pestek</b>	50 dag
<b>mąka</b>	8 łyżek
<b>cukier</b>	8 łyżek
<b>jajka</b>	3 szt
<b>mleko</b>	170 ml
<b>masło do wysmarowania formy</b>	
<b>cukier puder</b>	
<b>sól szczypta</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suflet, to klasyczny francuski finał każdego posiłku. Suflety nie należą do najłatwiejszych dań, ale nie należy się ich bać i próbować. Zapewniam, że nie jest to karkołomne zadanie. Suflet podajemy zaraz po wyjęciu z piekarnika. Zgodnie z tradycją francuską, podczas pieczenia sufletu podajemy sery, a dopiero po nich wnosimy deser.

Clafoutis, to czereśnie czarne (wiśnie) w cieście. Ciasto jest podobne do sufletu, ale trochę oscyluje w kierunku omlotu biszkoptowego. "Klafutek" jest łatwy do przygotowania, udaje się zawsze i jest doskonały na ciepło i zimno. Możemy piec w małych jednorazowych kokilkach, jak i większych żaroodpornych naczyniach. Stawiamy na stół deser lekko przestudzony i nakładamy łyżką wg własnej woli. Taki suflet możemy przygotować z innymi owocami, brzoskwiniami, malinami truskawkami, jabłkami i wtedy mówimy o flaugnarde, czyli owocowej dowolności.

Żaroodporne naczynie wysmarować masłem i włożyć wiśnie.

Utrzeć 2 jajka i 1 żółtko z cukrem na puszystą masę.

Wsypać mąkę, zmiksować.

Stopniowo dodawać mleko ciągle miksując.

Przykryć i odstawić na parę minut, a w tym czasie ubić pianę z 1 białka.

Pianę delikatnie wmieszać do ciasta i przykryć wiśniami.

Wstawić do nagrzanego piekarnika, 200stop.C. Piec na środkowym poziomie około 40min. Wierzch musi być dobrze zarumieniony.

Posypać cukrem pudrem.

Klafutek możemy podać na ciepło lub na zimno, zawsze jest smaczny i właściwie nie opada.

.

P.s.

Wstępne czynności, czyli przygotowanie ciasta bez piany, możemy wykonać wcześniej, w trakcie przyjęcia, gdy goście kończą podstawowe dania, ubijamy białka, dodajemy do ciasta i pieczemy. Goście kończą obiad, a my wnosimy gorący suflet.

