

AMANDINE-KERSEN CLAFOUTIS



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 750 g ontpitte kersen - 150 g kristalsuiker - 50 g boter - 200 ml magere room - 30 g meel - 4 grote eieren - 2 zakjes vanillesuiker - 200 ml melk - 200 g amandelpoeder

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Laat de boter op laag vuur smelten en zet deze opzij. Doe de eieren met de kristalsuiker en de vanillesuiker in de blender en mix 30 seconden op snelheid 3.
3. De melk, de room en de gesmolten boter toevoegen gevolgd door de amandelpoeder, het meel en een mespuntje zout.
4. Meng 30 seconden op snelheid 1.
5. Een bakvorm met hoge randen dik beboteren. Verdeel de kersen op de bodem van de vorm en schenk de bereiding erop. Bak de clafoutis in 40 à 45 minuten gaar.
6. Warm of koud serveren.

Tip van de chef :

U kunt de kersen vervangen door een pot griotten.

Blender ■

Power Blender ■