

Clafoutis



Print denne lækre opskrift på Clafoutis ud og prøv at lave den. En super lækker dessert...

Ingredienser: (8 pers.)

Fyld:

2 store madæbler
2 spsk. Citronsaft
200 gram stenfri grønne druer

Dej:

4 æg
100 gram sukker
50 gram hvedemel
25 gram smør
2 ½ dl mælk
2 spsk. Sukker
20 gram smør

Tilbehør:

Flødeskum eller creme fraiche

Fremgangsmåde:

Fyld: Skræl æblerne, fjern kernehuset og skær dem i både. Dryp med citronsaft. Skyl druerne og bland dem med æblerne.

Dej: Pisk æggene let sammen. Pisk sukker i æggene og dernæst melet. Smelt smørret og pisk det i dejen sammen med mælken. Fordel æbler og druer i en smurt tærteform. Hæld dejen over, drys med sukker og fordel smørklatter over dejen.

Bag tærten ved 200 grader i 35 minutter. Afkøl tærten før den serveres med enten flødeskum eller creme fraiche.

- På Fyn og på nettet
Emmys
brugskunst
& livsstil