



Clafoutis z wiśniami i serkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Deser**,

Osób: **5**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

W rondelku podgrzej na małym ogniu mleko z wiśniówką.

Krok 2

W dużej misce ubij jajka z cukrem. Dodaj cukier z wanilią, a gdy masa będzie kremowa dodaj mąkę i sól. Do masy dolej podgrzane mleko z wiśniówką i wymieszaj.

Krok 3

Foremki wysmaruj dokładnie masłem. Wrzuć na ich dno wydrylowane wiśnie i zalej masą. Clafoutis piecz w 170°C góra-dół przez 30 minut, aż się zarumienią.

Krok 4

Na małej patelni upraż płatki migdałów. Gotowe clafoutis podawaj z serkiem homogenizowanym. Posyp prażonymi migdałami i mielonym kardamonem przed podaniem. Smacznego!

Składniki:

1 łyżka masła łąciate

500 g wiśni

70 g cukru

2 łyżeczki cukru waniliowego

100 g mąki uniwersalnej

3 jajka

1 szczypta soli morskiej

300 ml mleka UHT łąciate 3,2%

15 ml wiśniówki

1 serek homogenizowany Rolmlecz waniliowy

50 g płatków migdałów

2 łyżeczki mielonego kardamonu