

Clafoutis



Składniki

1 łyżeczka - masła do
nasmarowania formy
słoik wiśni (300 g po
odsączeniu zalewy)
100 g - marcepana
60 g - cukru
opakowanie cukru
waniliowego
jaja
80 g - mąki
szczypta soli
40 ml - mleka

Opis wykonania

Francuski suflet z wiśniami i marcepanem.

Nasmarować formę sufletowa i ułożyć w niej odsączone wiśnie. Pokroić marcepan na bardzo małe kawałki. Marcepan, cukier, cukier waniliowy i jajka włożyć do miski. Wszystko to mieszać do uzyskania elastycznej masy. Dodać wszystkie pozostałe składniki i dalej mieszać. Równomiernie wlać ciasto na wiśnie i piec w podany sposób.