

# 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.