

Clafoutis, een Franse kersentaart / Clafoutis, a French Cherry Pie



De boodschappen

500 gram kersen, zonder pit
250 ml volle melk
75 gram bloem
3 vrije uitloop eieren
75 gram fijne kristal suiker

1 theelepel vanille essence
snufje zout
poedersuiker, om te bestrooien
klontje boter, om in te vetten

Zo maak je een Clafoutis

Verwarm de oven voor op 180°C

Vet een ronde taartvorm in en bestrooi hem licht met bloem.

Was de kersen, laat ze goed uitlekken en verdeel ze over de bakvorm.

Schenk de melk in een grote kom en mix de suiker en de vanille er door.

Voeg er één voor één de eieren aan toe en klop het mengsel luchtig.

Zeef de bloem met het zout bij het mengsel en mix het tot een luchtig beslag.

Schenk het beslag over de kersen in de bakvorm, verdeel de kersen regelmatig.

Bak de Clafoutis 40-45 minuten in het midden van de oven.

Laat de taart iets afkoelen op een rooster en strooi er dan poedersuiker over.

Serveer de taart terwijl hij nog warm is. Lekker!

Clafoutis, een Franse kersentaart / Clafoutis, a French Cherry Pie



Shopping list

500g cherries, stones removed
250ml whole milk
75g plain flour
3 free range organic eggs
75g caster sugar

1 teaspoon vanilla essence
a pinch of salt
icing sugar, to dust
butter, to grease

How to make a Clafoutis

Preheat the oven to 180°C

Grease a round baking mould and dust it lightly with flour.

Wash and drain the cherries well and divide them over the baking mould.

Pour the milk into a big bowl and mix in the sugar and the vanilla.

Add the eggs one by one to the mixture and mix until airy and light.

Stir the flour with the salt then sift it to the mixture and mix it until an airy batter

Pour the batter over the cherries in the baking mould and spread them evenly.

Bake the Clafoutis for 40 to 45 minutes in the middle of the oven until golden brown.

Let the Clafoutis cool slightly on a wire rack then dust it with icing sugar.

Serve the pie while still warm. Yummie!