

Mini Kersen Clafoutis / Mini Cherry Clafoutis



Boodschappenlijstje

150 gram fijne suiker

50 ml water

250 gram kersen, ontpit en heel gehouden

1/4 theelepel amandelextract (optioneel)

2 grote vrije uitloop bio-eieren + 2 dooiers

200 ml slagroom

45 gram patent bloem

een stukje boter, voor invetten

1 eetlepel poedersuiker

vanille-ijs, om te serveren

Zo maak je Mini kersen-clafoutis

Smelt 50 gram van de suiker in het water op middelhoog vuur, tot de suiker is opgelost.

Roer de kersen erdoor en laat ze 1 - 2 minuten sudderen tot ze zachter zijn en je een siroop hebt.

Giet het in een kom, dek af en zet het opzij om af te koelen.

Klop het amandelextract met de eieren, dooiers en de resterende 100 gram suiker in een kom glad.

Klop de room en bloem erdoor, dek af en laat het beslag 10 minuten rusten.

Daarna zou het de consistentie van pannenkoekenbeslag moeten hebben.

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Beboter zes vormpjes (de onze waren 125 ml, 10 cm rond en 2,5 cm diep).

Verdeel de kersen over de vormpjes, giet het beslag erover en sprenkel er kersensap over.

Zet de vormen op een bakplaat en bak de Clafoutis in +/- 25 minuten goudbruin.

Eenmaal uit de oven zullen de Clafoutis wat inzakken.

Laat ze iets afkoelen in de vorm, op een rooster.

Bestrooi de Kersen Clafoutis met poedersuiker en serveer warm, met het ijs er bij

Mini Kersen Clafoutis / Mini Cherry Clafoutis



Shopping list

150g caster sugar

50 ml water

250g cherries, pitted and kept whole

$\frac{1}{4}$ teaspoon almond extract (optional)

2 large free range organic eggs and 2 yolks

200 ml double cream

45g plain flour

a knob of butter, to grease

1 tablespoon icing sugar

vanilla ice cream, to serve

How to make mini Cherry Clafoutis

Simmer 50g caster sugar together with the water in a pan over a medium heat, until the sugar has dissolved.

Stir in the cherries and simmer for 1-2 minutes until softened slightly and you have a syrup.

Pour into a bowl, cover and set aside to cool.

Whisk the almond extract with the eggs, yolks and remaining 100g caster sugar in a bowl until smooth.

Whisk in the cream and flour to combine, cover and leave the batter to rest for 10 minutes.

After that, it should be the consistency of pancake batter.

Heat the oven to 180°C / 160°C fan

Butter 4 spring forms of 12 cm in diameter.

Divide the cherries between the dishes, pour over the batter, then drizzle the cherry juices over the top.

Put on a baking sheet and bake for +/- 25 minutes until golden brown, they will deflate once out of the oven.

Allow to cool slightly in the form on a wire rack.

Dust icing sugar over the Cherry Clafoutis and serve warm, with the ice cream on top