Clafoutis

Receptuur van Maurits van der Vooren



Ingrediënten

Deeg pâte sucrée
200 gr amandelspijs
200 gr boter
3 gr zout
125 gr suiker
75 gr ei
500 gr bloem

Crumbledeeg
150 gr suiker
150 gr pistachepoeder
150 gr bloem
150 gr boter
3 gr zout

Clafoutis
100 gr suiker
25 gr bloem
85 gr poedersuiker
85 gr pistachepoeder
5 gr maïzena
200 gr room
250 gr eieren
Prestige kersen

Bereiding

Deeg pâte sucrée
Meng de amandelspijs samen met de boter, suiker en zout tot een homogeen mengsel. Voeg het ei toe en vervolgens de bloem. Kneed af als een zanddeeg en rol uit op 2 mm dikte. Bekleed de bodem van de bakvormpjes met het deeg (3 mm dik ongeveer). Bak het geheel licht af.

Crumbledeeg
Meng suiker, pistachepoeder, bloem en zout. Voeg de koude boter toe en meng tot een mooie crumble. Bak het geheel af op 150 °C.

Clafoutis
Meng alle droge ingrediënten. Voeg room en eieren toe. Verdeel het beslag over de bakvormen. Verdeel vervolgens de kersen en de crumble erover. Bak het geheel af op 180 °C.