

Deser czereśniowo-waniliowy

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940

Pyszne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 65 dag ciemnych czereśni -
- 4 łyżeczki brązowego cukru -
- 4 łyżeczki kirszu -
- 3 duże jajka -
- 50 g maki -
- 150 ml mleka -
- 200 ml śmietanki kremówki -
- 1 torebka cukru waniliowego -
- cukier puder -
- masło do smarowania formy -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Rozgrzewamy piekarnik do 190°C (jeśli z nawiewem, to do 170°C). Delikatnie drylujemy czereśnie i rozsypujemy je na dnie posmarowanego masłem żaroodpornego naczynia o pojemności ok. 1 litra. Skrapiamy czereśnie 1 łyżeczką kirszu i posypujemy 1 łyżeczką brązowego cukru. Rozbijamy mikserem jajka (ok. 1-2 min). Gdy staną się puszyste, dodajemy pozostały cukier (brązowy), cukier waniliowy, mąkę, mleko, śmietankę i resztę kirszu. Rozbijamy na jednolitą masę i zalewamy czereśnie. Pieczemy 35-40 min. Powierzchnia clafoutis powinna być jasnozłota. Podajemy lekko ciepłe posypane cukrem pudrem.

