

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

40 minuten

Benodigdheden

(Stoom-)oven

Ingrediënten

- 125 gr gele basterdsuiker
- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 250 ml slagroom
- 2 el bloem
- 60 g amandelmeel
- snufje zout
- 1 el kristalsuiker
- 400 g gemengd rood fruit
- zachte boter om in te vetten

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 °C ¹
2. Draai alle ingrediënten behalve het fruit, de kristalsuiker en de boter tot een glad beslag
3. Vet een ronde lage taart- of vlaaivorm in met boter en strooi daar de kristalsuiker overheen
4. Verspreid het fruit over de bodem en giet het beslag er overheen
5. Bak de clafoutis gaar en goudbruin in 20-25 minuten

Opmaken en serveren

1. Laat de taart afkoelen tot lauwwarm alvorens haar te serveren
2. Snij de clafoutis met rood fruit en amandel in 8 punten

TIP

¹ Voeg gemiddeld stoom toe