

Clafoutis με κεράσια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- Για το clafoutis
 - 400 γρ. κεράσια, χωρίς κουκούτσια
 - 110 γρ. ζάχαρη μαύρη
 - 30 γρ. λικέρ κεράσι
 - 6 αυγά
 - 230 γρ. γάλα
 - 160 γρ. γιαούρτι
 - 10 γρ. βανίλια εκχύλισμα
 - 50 γρ. αλεύρι
 - 3 γρ. αλάτι
 - 30 γρ. αμύγδαλα, κομμένα σε λεπτές φέτες και καβουρδισμένα
 - ζάχαρη άχνη

ΓΙΑ ΜΙΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΦΟΡΜΑ 22 ΕΚ.

45 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το clafoutis Σ' ένα μπολ ρίχνουμε τα καθαρισμένα κεράσια, το λικέρ και 30 γρ. από την μαύρη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά ώστε να μαριναριστούν.

Αλείφουμε με αρκετό βούτυρο την φόρμα και ρίχνουμε τα μαριναρισμένα κεράσια, απλώνοντάς τα σ' όλη την επιφάνεια της φόρμας.

Σ' ένα μπολ προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε με σύρμα, μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα.

Αδειάζουμε το μείγμα επάνω από τα κεράσια, φροντίζοντας να τα καλύψει ομοιόμορφα.

Ψήνουμε το clafoutis στους 185 C, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα και να ψηθεί στο εσωτερικό του. Πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.

Πηγή: yiannislucacos.gr