Desserts / Frankrijk

Kersenclafoutis

Een los, eiachtig beslag dat over hele zwarte kersen wordt gegoten en wordt gebakken totdat het opzwelt als een soufflé en zich nestelt tussen een dikke crêpe en een zachte pudding. De kersen laten hun sap in de custard eronder druppelen, waardoor deze diep bordeauxrood wordt, terwijl de bovenkant goudbruin wordt en de keuken zich vult met de geur van warm fruit en vanille.

Tijd 55 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 3 grote hele eieren
- ☐ 0,5 kopje basterdsuiker
- ☐ 1 theelepel puur vanille-extract
- ☐ 0,25 theelepel Fijn zout
- ☐ 1 el poedersuiker, om te bestuiven
- ☐ 1 kop Volle melk
- ☐ 0,5 kop Bloem voor alle doeleinden
- ☐ 2 eetlepels ongezouten boter, gesmolten
- ☐ 2,5 kopjes Verse zwarte kersen, zonder pit

Zo maak je het.

01 Klop in een grote kom de eieren en de suiker samen tot ze bleek en enigszins ingedikt zijn. Zeef de bloem erdoor en klop tot een gladde massa zonder klontjes. Voeg melk, vanille, zout en gesmolten boter toe en klop tot het beslag volledig homogeen is; het zal heel dun zijn, zoals crêpebeslag. Voor een extra zijdezacht resultaat giet je het beslag door een fijne zeef en laat je het beslag 15 minuten rusten.

02 Verwarm de oven voor op 180 C (350 F). Beboter een keramische ovenschaal van 10 inch royaal. Giet een dun laagje beslag (ongeveer 1/3 van het totaal) in de vorm en bak 5 minuten tot het net gestold is – dit voorkomt dat de kersen naar de bodem zinken. Haal het uit de oven, verdeel de kersen in een enkele laag over het oppervlak en giet het resterende beslag erover.

03 Bak op 180 C (350 F) gedurende 35-40 minuten, totdat de clafoutis dramatisch rond de randen is opgezwollen, in het midden met slechts een klein wiebeltje in het midden is gaan staan en aan de bovenkant goudbruin is geworden. Bij afkoeling loopt hij iets leeg; dit is normaal en correct.

04 Laat de clafoutis minimaal 10 minuten afkoelen in de schaal, zodat deze bezinkt en de vla iets steviger wordt. Bestrooi vlak voor het serveren royaal met poedersuiker door een fijne zeef. Serveer direct uit het gerecht, warm of op kamertemperatuur. In de Limousin-traditie worden de kersenpitten tijdens het bakken erin gelaten, zodat een lichte amandelbitterheid vrijkomt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / clafouti