Clafouti – tradiční francouzský dezert (flan) s třešněmi

https://www.varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/clafouti-tradicni-francouzsky-dezert-flan-s-tresnemi.html

Tenhle „koláč“ jsem poprvé ochutnala jako pohoštění na návštěvě u přítelkyně. Řeknu vám, už první sousto ve mě vyvolalo výbuch slastných pocitů. Chutnal jako pečený pudink a sladké palačinky zároveň. Třešně tomu dodaly tu správnou tečku.

Flan je dezert z palačinkového těsta a ovoce.

Na přípravu flanu by měly stačit pouze tři suroviny:

- Mléko nebo smetana
- Cukr
- Vejce

Pro zvýraznění chuti můžete přidat vanilkový extrakt, rum, mandlový likér Amareto a samozřejmě ovoce.

Nejlepší jsou třešně. S hruškami je to také velmi chutné.

Na přípravu třešňového dezertu Clafouti (jednotné číslo) – budeme potřebovat

- 400 g vypeckovaných třešní (nebo 500 g třešní s peckami)
- 2,5 dl mléka nebo smetany
- 60 g cukru krupice
- 70 g hladké mouky
- 3 celá vejce
- 1 polévkovou lžíci vanilkového extraktu
- Špetku soli

Dále si připravíme

- Zapékací misku nebo kulatou formu o průměru 24 cm
- Máslo na vymazání
- 4 polévkové lžíce krupicového cukru na zasypání třešní
- Karamelový topink na dozdobení
- Moučkový cukr na posypání

Postup přípravy třešňového dezertu Clafouti

Troubu předehřejeme na 180 °C. Pokud chceme, vypeckujeme si třešně, ale lze i s peckami.

Do nádoby elektrického šlehače nalijeme mléko (nebo smetanu), přisypeme cukr. Přidáme tři rozklepnutá vajíčka, vanilkový extrakt, mouku a špetku soli.

Šlehač zapneme na nejvyšší rychlost a šleháme přibližně minutu a půl.

Než se nám těsto ušlehá, vymažeme si formu na pečení máslem.

Z připraveného ušlehaného těsta odebereme naběračkou takové množství, aby nám pokrylo dno zapékací formy na pečení do výšky 3-4 mm.

Formu vložíme do vyhřáté trouby a necháme lehce zapéct.

Poznáme to podle toho, že zmatní, ale nezmění barvu.

Trvá to přibližně 5 minut.

Nyní formu z trouby vyndáme. Nasypeme na předpečené dno třešně a zasypeme je rovnoměrně 4 polévkovými lžícemi připraveného krupicového cukru.

Na třešně nalijeme zbytek těsta. Formu vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 50-55 minut.

Upečení zkontrolujeme zapíchnutím špejle uprostřed formy.

Dezert Clafouti pečením nabude, zejména při okrajích.

Nic se nebojte, až bude chladnout, získá opět svoji původní podobu.

Na dozdobení použijte karamelový topink nebo si karamel připravte sami. Tenhle dezert s chutí karamelu opravu ladí.

Dezert pocukrujte moučkovým cukrem.