



Клафути со цреши

Клафути со цреши е традиционален Француски рецепт, направен со сочно свежо овошје. Овде користиме цреши, но можете да ставите и сливи или праски.



Состојки:

- 450 грама цреши исчистени од семки
- 300 грама брашно
- 4 јајца
- 12 супени лажици шеќер
- Половина кафена лажица сол
- 1 супена лажица екстракт од ванила
- 300 милилитри млеко
- 300 милилитри крем
- 140 грама путер
- Кора од 1 лимон

Чекор 1

Прво, измешајте ги состојките за смесата за тестото... Потоа ставете ги млекото и кремот и измешајте... Потоа ставете ги и јајцата и продолжете да мешате.

Ставете го омекнатиот путер и мешајте додека да се спојат сите состојки...

На крај, изрендајте кора од еден лимон во смесата... И оставете ја на страна.

Чекор 2

Време е да ги исчистиме црешите... Можете да седнете надвор и да повикате неколку помошници за работата да оди малку побргу...

Потребни ни се 450 цреши исчистени од семки.

Чекор 3

Тавата намачкајте ја со путер и уверете се дека сте ги покриле сите агли и рабови, а потоа расфрлајте малку шеќер.

Чекор 4

Ставете ги црешите на дното од тавата...

Протресете ја тавата за црешите рамномерно да се распоредат и потоа врз нив сипете ја смесата за тестото...

Печете на температура од 160 степени 25 минути или додека тестото да стане тврдо на допир...



Чекор 5

Време е за сервирање: Едноставно ставете големо парче од десертот на чинија... Потоа попрскајте со малку шеќер во прав и ставете уште неколку чреши како декорација.

Совет

Зошто да не ја искористите максимално сезоната на црешите и да ја сервирате оваа слатка закуска за пријателите и семејството? Извонредно е вкусна сервирана топла или студена... А можеби дури и со малку сладолед?

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk