



Pečený puding á la Clafoutis

Známy francúzsky koláč Clafoutis pripravený zo Zlatého klasu Dr. Oetker.

asi 8 porcií



jednoduchá príprava

do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

- 1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
- 500 ml mlieko
- 50 g cukor
- 1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
- 50 g maslo
- 2 ks vajce
- 50 g mandle mleté
- 50 g múka polohrubá
- 1 PL Amaretto
- 3 hrste ovocie drobné
- maslo a hrubá múka na vymazanie a vysypanie formy

Ešte potrebujeme:

forma na tart

- 1 Dve tretiny mlieka dáme variť spolu s maslom a cukrom, vo zvyšnej tretine rozmiešame Zlatý klas a vlejeme ho do hrnca, keď sa maslo rozpustí. Za stáleho miešania uvaríme puding, ktorý necháme čiastočne vychladnúť. Metličkou vmiešame celé vajcia, múku, mandle, vanilkovú pastu aj likér.
- 2 Formu vymažeme maslom a vysypeme múkou. Vylejeme do nej cesto a na vrch poukladáme/ nasypeme ovocie. Koláčik v rúre trochu zväčší objem, takže si vo forme necháme malú rezervu. Dáme piecť do rúry kým nie je pevný a zlatistý.

Elektrická rúra: 170 °C

Doba pečenia: 40 minút

- 3 Po upečení necháme vychladnúť a dáme stuhnúť do chladničky, aby sa lepšie krájala.

