

Clafoutis van kersen en nougat

Vorbereiding

10 minuten

Bereiding

10 à 12 minuten

Ingrediënten voor 8p.

100g kersenconfituur
8 blokjes *amandelnougat Vital*
3 eieren
75g bloem
100g boter
80g fijne kristalsuiker

Moeilijkheidsgraad

*Heel gemakkelijk

Werkwijze

- ✓ Verwarm de oven voor op 210°C. (200°C voor een heteluchtoven)
- ✓ Smelt de boter au bain-marie.
- ✓ Kluts de eieren in een beslagkom. Voeg de gezeefde bloem toe en klop stevig op. Schep de gesmolten boter door het mengsel. Doe hetzelfde met de suiker.
- ✓ Voeg de kersenconfituur toe en roer dit tot een glad beslag.
- ✓ Vul de 8 bakvormpjes voor de helft met het beslag en leg één blokje nougat in het midden van elke clafoutis. Je kan ook één grote bakvorm gebruiken.
- ✓ Bak 10 à 12 minuten in de oven.
- ✓ Laat de clafoutis even afkoelen en serveer lauw.

Tip: Ideaal bij een heerlijke espresso of een kopje thee.
Smakelijk!



foto ©LeviHaeck



www.vital.be