

Normandy Clafoutis (Æbletærte)

Tilberedning : 15 min

Cooking : 40 min

Ingredienser:

(4 portioner)

1 kg æbler

3 æg

125 gr sukker

300 ml mælk

1 Spk Flormelis

125 gr mel

150 ml Piskefløde

25 gr smør

2 spk Calvados (optional)

Skræl æblerne og fjern kernehuset. Skær æblerne i skiver og placer dem i et smurt ovenfast fad.

Tilpas den dobbelt-bladede kniv og kom mel, æg, fløde, sukker, smør, mælk og, hvis der bruges, én spiseskefuld calvados i skålen.

Proces i 20-30 sekunder, eller indtil blandet.

Hæld blandingen over æblerne og bage i en varm ovn (200 ° C) for cirka 40 minutter eller indtil brun på toppen.

Tages ud af ovnen og, hvis der bruges, sprinkle den resterende calvados over toppen.

Tilslut strøes med flormelis.