



Сладкое кушанье из Франции под названием клафути имеет общие признаки пирога и запеканки. Приготовление клафути с вишней состоит из нижеперечисленных процессов. Для начала хорошо вымытые ягоды вишни укладывают на дно формы, которую предварительно нужно смазать сливочным маслом. Затем форму заливают не очень густым тестом и ставят в духовой шкаф. Традиционный клафути готовят из свежайшей, иногда консервированной, вишни. Ягоды можно запекать как с косточками, так и без них.

Понятно, что безопаснее будет использовать черешню, вынув заранее косточки. К слову, такой пирог можно готовить и из других ягод. Можно использовать яблоки или другие крупные фрукты, предварительно их измельчив. Но лучшей заменой вишни станет черешня.

Как приготовить клафути с черешней?

Что бы приготовить вкусный пирог с черешней необходимы следующие компоненты:

- собственно сама черешня. Ее необходимо 400 грамм. Ягода может быть любого сорта;
- сливочное масло – 30-50 грамм;
- пшеничная мука высшего сорта. Берем 100 грамм;
- сахар-песок – 150 грамм;
- 2 стакана молока 2,5% жирности – 400 мл;
- вишневый ликер – 2 столовых ложки;
- четыре яйца.

Теперь само приготовление

Клафути с черешней

Автор: Administrator

16.03.2017 00:00 - Обновлено 04.04.2017 09:03

Ягоды промывает под проточной водой, вынимаем косточки. Берем форму для запекания, лучше всего силиконовую, смазываем ее сливочным маслом. Выкладываем ягоды в форму. Для теста необходимо яйца, мука, молоко и ликер. В отдельной посуде сбиваем яйца. По мере сбивания добавляем молоко, ликер и муку. Постоянно перемешиваем, что бы не образовывались комочки. Полученная масса должна получиться сравнимо консистенции сметаны. Духовку разогреваем до температуры 180-200°C. Теперь выливаем тесто в форму и ставим запекаться на 35 минут. По окончании выпекания вынимаем пирог на стол и посыпаем перетертым в пудру сахаром.

Для приготовления ванильного пирога необходимы все те же ингредиенты, плюс ваниль или ванильный сахар. В качестве заменителя ликера подойдет бренди или ром.

Для любителей шоколадных лакомств в тесто можно добавить 1-3 столовых ложек какао-порошка. Вместо ванили применяют корицу. Украшают шоколадный клафути шоколадным кремом. Крем готовится из свежих сливок и горячего черного шоколада или какао.

Угощать пирогом нужно с горячими напитками, соками или шоколадом.