



Клафути – нежный фруктовый десерт, сочетающий в себе качества запеканки и пирога. По сути это фрукты, которые заливают похожим на блинное жидким тестом, а затем выпекают в духовке.

В классическом варианте для приготовления клафути берут свежие вишни с косточкой. Однако существует много вариаций на эту тему с использованием ягод, груш, яблок, бананов, персиков и т.д. Ягоды и фрукты могут быть свежими, консервированными или после заморозки. Крупные фрукты нарезают на кусочки размером с вишню.

Пирог клафути

Главные достоинства клафути - это простота приготовления блюда, применение недорогих сезонных продуктов и изысканность, присущая французским десертам. Традиционно фрукты для этого десерта карамелизируют в алкоголе, чтобы они не пропитывались яичным запахом и сохранили свой собственный аромат.

Во время приготовления клафути следует уделить особое внимание правильному составу и консистенции теста. Тесто должно быть очень жидким, чтобы оно могло быстрее пропечься. Если Вы хотите чтоб пирог держал форму и не имел яичного запаха, то замените часть яичных белков на желтки. Заметьте, что тогда количество потраченных на блюдо яиц увеличится по сравнению с количеством указанным в рецепте.

Выпекают десерт в жаропрочной форме, положив на дно пергаментную бумагу и смазав бока формы маслом.

Яблочный клафути

Клафути с яблоками

Автор: Administrator

25.05.2018 00:00 - Обновлено 10.06.2018 14:50

Для того, чтоб сделать клафути с яблоками совсем не стоит ждать лета, ведь эти фрукты есть в магазинах круглый год по вполне приемлемой цене.

Ингредиенты:

- яйца куриные - 4 шт.;
- мука - 180 г;
- сахар - 160 г;
- масло сливочное - 60 г
- яблоки - 4 шт.;
- бренди - 30 мл;
- сок лимона - 20 мл.

Приготовление

1. Яблоки помыть, очистить, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком.
2. Затем разогреть сковороду, положить в неё 20 г сахара и 20 г масла. Далее поместить в сковороду яблоки и тушить их 5-7 минут. Затем добавить бренди и потушить яблоки ещё 2 минуты. После снять сковороду с огня и переложить яблоки в форму для выпечки.
3. Взбить яйца с мукой, добавив оставшиеся сахар и масло. Затем вылить тесто на яблоки.
4. Выпекать при температуре 1700С в течение 30 минут до золотистого цвета.
5. Перед подачей на стол клафути с яблоками нужно слегка остудить и извлечь. Клафути можно подавать к чаю или есть просто так. Можно посыпать пирог сахарной пудрой или дополнить мороженым.