

CLAFOUTIS SA TREŠNJAMA

Za tijesto:

2 jaja
60 g šećera
Srž pola mahune vanilije
80 ml vrhnja za šlag
Prstohvat soli
2 žlice brašna

Za nadjev:

500 g trešanja
3 žlice šećera
Sok i naribana korica 1 limuna

Zagrijte pećnicu na 180 °C.

Trešnje operite i očistite od koštica. Namastite posudu u koju će vam očišćene trešnje stati u jednom sloju. Stavite trešnje u posudu, pokapajte ih limunovim sokom, dodajte limunovu koricu i šećer pa izmješajte. Stavite trešnje u prethodno zagrijanu pećnicu i pecite ih 15-ak minuta, dok malo omekšaju. Pečene trešnje ostavite da se malo ohlade pa ih ocijedite ali sačuvajte sok koji su otpustile tijekom pečenja.

Povisite temperaturu pećnice na 190 °C.

Namastite i pobrašnite 6 malih ili 1 veliki kalup.

Odvojite bjelanjke od žumanjaka. Pjenasto izmiksajte žumanjke sa 30 g šećera i srži mahune vanilije. Dodajte brašno, sol i vrhnje za šlag. Bjelanjke sa preostalih 30 g šećera istucite u čvrsti snijeg. Snijeg umiješajte u smjesu žumanjaka.

Trešnje rasporedite u kalupe pa ih prelite dobivenom smjesom za tijesto. Pecite 20-ak minuta dok kolač ne dobije lijepu boju.

Dok se kolač peče reducirajte sok od pečenja trešanja na umjerenj vatri dok ne postane sirupast.

Mlaki kolač poslužite uz umak i po želji posipajte šećerom u prahu.