



reteta-video.ro

Clafoutis cu Caise

Clafoutis, tarta, prajitura... sau cum i s-o mai spune nu este altceva decat cel mai simplu **desert cu fructe**! Adica este mai usor sa se pregateasca decat sa se pregateasca un **clafoutis cu fructe** decat sa-i pronunti numele 😊. Este un desert francez din regiunea Limousin, un fel de clatita cu fructe la cuptor.

Reteta originala de **clafoutis** se face cu cirese negre cu tot cu samburi, care in timpul coacerii ii dau o aroma de migdale. Si, daca e vorba de film corecti, daca-l pregatim cu alte fructe decat ciresele negre, ar trebuie sa-i spunem **flaugnarde** (flagnarde, flognarde sau flougnarde). Asta inseamna moale, adica un fel de "budinca", intre o **prajitura cu fructe** si o [crema de zahar ars](#).

Este greu de descris in cuvinte cum trebuie sa fie consistenta unui clafoutis. Pentru ca nu trebuie sa fie pufos ca un pandispan, dar sa fie degraba ca o **tarta cu fructe** si crema, dar fara blat. Are un strat de fructe peste care turnam un aluat, cumva intre cel de clatite si cel de vafe, care se umfla pe margini, dar totusi ramane moale in interior, cu o textura fina.

Si daca este atat de greu sa va spun cum este un clafoutis, in schimb imi este mult mai usor sa va spun ca este probabil cel mai simplu si mai rapid desert! Asta este cel mai important! Pornind de la reteta de baza, il putem transforma si recrea de fiecare data cand vrem o **prajitura de casa** fara efort.

Si fie ca-i spunem clafoutis sau flaugnarde, il putem face cu orice fructe, proaspete sau din compot (bine scurse), de la cirese, la caise, piersici, mure, zmeura, afine, prune, pana la mere sau pere. Deci nu-i doar desertul de vara perfect!

Recunosc ca, dintre toate variantele pe care le-am incercat, cel mai mult mi-a placut **prajitura cu caise**. Desi cand e cald e greu de feliat, parca nimic nu se compara cu un **clafoutis cu caise** rumenit, pe care-l vezi cum se dezumfla cand te uiti la el, de parca s-ar fi ars, ca este atat de bun si de simplu. Caisele care se coc in budinca iti inunda casa cu arome. Insa, trebuie sa fi fanul acestui tip de prajitura cu fructe ca sa-ti placa textura ei diferita.

Traditional **clafoutis cu fructe** se serveste cald, pudrat cu zahar din belsug sau cu o bila de inghetata deasupra, insa este tare rece, cand de altfel se si poate felia mult mai usor, cu o lingura de frisca sau smantana. Dulcegaria perfecta pentru o zi torida si ingrediente ieftine, putine si la indemana!

Iar daca inca nu ati incercat clafoutis cu cirese, poate il incercati pe cel cu caise, sau poate pe cel cu visine, pe cel cu zmeura sau pe cel cu mere! Eu sper sa va placa! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU CLAFOUTIS CU CAISE

8-10 caise taiate in jumutati si cu samburele scos

4 oua

100 g de zahar

100 ml de lapte

30 g de unt topit

120 g de faina

o lingurita cu extract de vanilie

30 g de unt

30 g de zahar brun

sare

MOD DE PREPARARE PENTRU CLAFOUTIS CU CAISE

1. Incalzim cuptorul.

Pregatim fructele. Ungem bine cu unt un vas termorezistent cu diametrul de 26 cm si ii tapetam baza, dar si marginile, cu zahar brun. Asezam jumatatile de caise in tava intr-un singur strat cat mai uniform si le punem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 10 minute, cat sa se inmoaie putin si sa se caramelizeze usor.

2. **Pregatim aluatul pentru clafoutis cu caise.** Punem ouale intr-un castron mare, adaugam un sfert de lingurita cu sare si zahar brun. Batem bine, pana cand devin albicioase si isi tripleaza volumul. Turnam untul topit, extractul de vanilie si laptele si mai mixam puca pentru omogenizare. Cernem faina si amestecam usor cu o spatula pana cand avem un aluat fluid, putin mai gros decat cel pentru clatite si care se cocoloase.

3. **Coacere clafoutis cu caise.** Scoatem caisele din cuptor, turnam peste ele aluatul si punem prajitura inapoi in cuptor, tot la 180 de grade, pentru 35-40 de minute, pana cand este umflata si rumenita.

4. **Servire clafoutis cu caise.** Il lasam 5 minute sa se racoresca apoi il putem servi caldut, pudrat cu zahar sau cu o cupa de inghetata deasupra, insa este delicios si rece.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Clafoutis cu Caise.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Daca faceti clafoutis cu fructe congelate sau din compot, inainte de a le pune in tava trebuie sa le scurgeti bine, altfel desertul va fi apos. In cazul fructelor mai fragile (cirese, visine, zmeura, afine, mure) nu este nevoie sa le coaceti inainte in cuptor si doar le punem in tava unsa cu unt si turnati aluatul de clatite peste ele.

2. In loc de zahar brun pentru tapetat tava puteti sa folositi pesmet, care mai absoarbe din umiditatea excesiva a aluatului si a fructelor.

3. Alegeti o tava mai inalta pentru ca in timpul coacerii prajitura cu fructe va creste.

4. Nu deschideti usa cuptorului pana la sfarsitul timpului de coacere pentru ca desertul se poate lasa din cauza socului termic.

5. Dupa ce o scoatem din cuptor, tarta cu fructe se va lasa, exact ca un sufleu, este normal sa se intample asa.