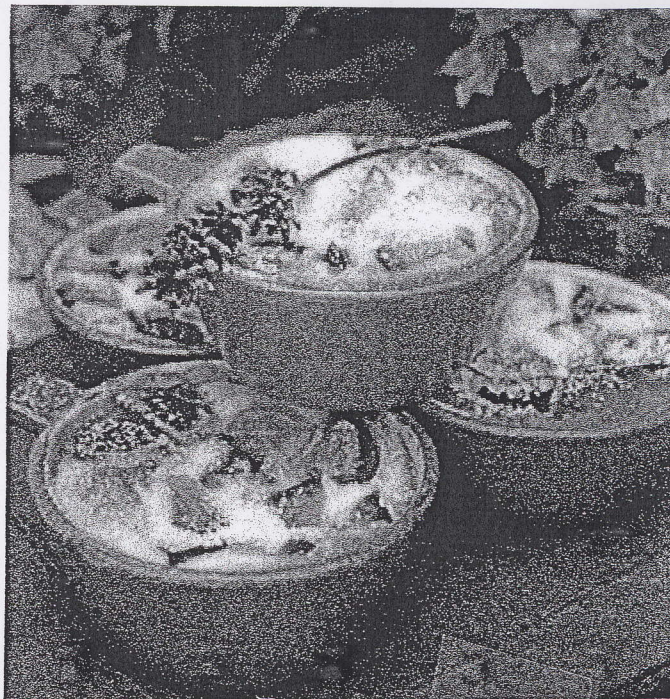


Plommonclafoutis

8 - 10 personer

Clafoutis

50 g mandel
2 msk vetemjöl
1 1/2 dl socker
3 st. ägg
2 st. äggulor
3 dl vispgrädde
300 g väl mogna plommon



Detta är en krämig fransk eftersätt. Här bakar vi den i ugnsfasta portionsformar med plommon.

1. Finmal mandel. Blanda sedan med vetemjöl och socker.
2. Tillsätt äggen, äggulorna och grädden. Rör blandningen till dess den är slät.
3. Smörj de ugnsfasta portionsskålarna.
4. Skär plommonen i små bitar och lägg dem i skålarna. Häll över smeten. Fyll skålen bara till drygt hälften eftersom det jäser upp.
5. Grädda på 175 grader i 20 - 25 minuter. Tiden i ugnen är lite beroende på vilken form som används. Skall vara lite krämig. Är godast lite ljummen.
6. Vid servering: Ta försiktigt upp kakan ur formen och placera på tallrik. Pudra över lite florsocker. Lägg upp lite vaniljsås på tallriken.

Vaniljsås

1 st. ägg
2 dl mjölk
2 dl mellangrädde
2 tsk potatismjöl
1 msk socker
1 msk vaniljsocker

Blanda alla ingredienserna utom vaniljsockret. Sjud blandningen under vispning tills den tjocknar. Häll upp såsen och vispa tills den svalnat något. Smaksätt med vaniljsocker. Servera den kall.

Till serveringen
Florsocker