

Frambozeclafoutis

Eieren	6
Suiker	100 gr plus wat extra voor het bestrooien van de schaal
Crème fraîche	2,6 dl
Frambozen eau-de-vie	2 el
Frambozen	500 gr

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Klop in een kom de eieren met de suiker en crème fraîche tot een glad beslag
3. Schep er de frambozen eau-de-vie door
4. Vet licht met boter een taartschaal in die net groot genoeg is om de frambozen naast elkaar te bevatten
5. Strooi er wat suiker over en schud de vorm zodat de suiker gelijkmatig verspreid wordt
6. Schik de frambozen naast elkaar in de schaal
7. Giet er het beslag over en zet het 20 minuten in de oven
8. Neem uit de oven en laat iets afkoelen
9. Serveer de clafoutis warm met een coulis van rood fruit