



## Clafoutis aux framboises

Voor 12 personen:

- 3,75 dl melk
- 90 gram bloem, gezeefd
- 30 gram witte basterdsuiker
- snuf zout
- 3 eieren losgeroerd
- 150 gram boter

Voorts (voor de vulling)

- 3,75 dl room
- 75 gram bloem gezeefd
- 6 eieren losgeroerd
- 60 gram witte basterdsuiker
- 6 eetlepels frambozenlikeur
- 1050 gram verse frambozen

### Bereiding

Vermeng de melk, bloem, suiker en ei en voeg daarna al roerend beetje voor beetje de melk toe. Laat het nu verkregen beslag een kwartiertje staan en roer het daarna opnieuw flink door.

Bak er in weinig boter 12 mooie flensjes van.

Maak daarna de vulling door eerst de bloem, eieren en suiker met elkaar te vermengen en er daarna de likeur en de room door te roeren. Kilop het mengsel daarna heel licht op. Leg de flensjes in 12 metalen vormpjes zonder boden (ringen) met een doorsnede van ca 10 cm en een hoogte van 3cm, in een beboterd bakblik. zorg dat de randen van de flensjes aan de binnenkant iets boven de onderranden van vormen uitsteken. Schep frambozen in de vormpjes en schenk er daarna het roombeslag over. Plaats het bakblik in het midden van een tot 175 C voorverwarmde oven, temper daarna de warmtebron tot 160 C. Neem na 14-16 minuten de bakplaat uit de oven. Serveer met vanillesaus en frambozen sorbetijs.

## Vanillesaus

Voor 12 personen:

- 250 ml volle melk
- 250 ml slagroom
- 1 vanillestokje
- 1 tl maizena
- 2 eieren
- 50 gram suiker

### Bereiding:

Schenk de melk en de slagroom in een pan met dikke bodem. Snijd een vanille in de lengte open en schraap met een scherp mesje het vanille-merg eruit. Breng het melkmengsel met vanille-merg en -stokje aan de kook en laat het 10. op laag voor staan.

Los in een kommetje de maizena op in enkele druppels water. Splits de eieren (het eiwit wordt verder



niet gebruikt). Klop in een grote kom de eidooiers, maizena en de suiker schuimig, totdat het mengsel bleek en romig wordt.

Schenk al roerend een scheut van de hete melk bij het eiermengsel. Klop het geheel goed door.

Schenk het eiermengsel vervolgens in de pan met de hete melk. Verwarm de saus al roerend met een houten lepel tot de saus gebonden wordt. De saus blijft dan hangen aan de achterkant van de lepel en een erin getrokken streep blijft zichtbaar.

**Tip:**

Als de saus maar niet te heet wordt. Dan gaat hij schiften wen worden het stukjes roerei.