Клафути с виноградом

Автор: Administrator
15.09.2010 13:54 - Обновлено 15.09.2010 13:59

Вам потребуются: для теста: мука - 120г; яйцо - 3 шт.; молоко - 150г; сода (гашеная уксусом) - на кончике ножа; соль - 1/4 ч.л.; сахар - 3 ст.л.; для начинки: виноград (без косточек) - 300г; для украшения: сахарная пудра

Для теста желтки отделить от белков. Желтки растереть с сахаром, чтобы смесь стала из ярко-желтой кремовой. Добавить молоко, приправить солью.

Муку просеять в миску. Влить молочно-яичную смесь в муку, постоянно взбивая вилкой, до получения однородного жидкого теста. Добавить гашеную уксусом соду. Оставить тесто на 30 минут.

Белки взбить в устойчивую пену и примешать к тесту.

Дно формы (лучше разъемной) выстелить бумагой для выпечки, смазать растительным маслом. Высыпать на дно промытый и осушенный на полотенце виноград. Вылить часть теста, встряхнуть его, чтобы ягоды перемешались с тестом. После вылить остаток теста и поставить форму в предварительно нагретую до 200 градусов С. Выпекать примерно 35 минут. Готовый пирог достать из духовки, накрыть полотенцем и дать пирогу отдохнуть. Ножом отделить пирог от стенок формы, после чего можно извлекать и пирог целиком. Посыпать сверху сахарной пудрой (лучше использовать для этого ситечко). Клафути готов.