



Coś smacznego do herbaty - przepisy

Dzięki swojemu czystemu i świeżemu smakowi, herbata współgra z jedzeniem, jak żaden inny gorący napój.

Składniki

250 g suszonych śliwek, bez pestek
500 ml czarnej herbaty Tetley Intensive Black Tea
100 g mąki
85 g droбноziarnistego cukru
6 jajek, lekko ubitych
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
300 ml pełnotłustego mleka
300 ml śmietany kremówki
1 łyżka masła

Cukier puder do posypania, według uznania

Directions

1. Zaczynij od namoczenia śliwek w herbacie – optymalnie przez osiem godzin lub całą noc. Osusz i odstaw.
2. Po przygotowaniu śliwek, możesz już przygotować clafoutis. Nagrzej piekarnik do temp. 190°C.
3. W dużej misce zmieszaj mąkę i cukier z ubitymi lekko jajkami.
4. Ubijając całość, stopniowo dodawaj mleko, śmietankę i wanilię, aż powstanie gładkie, płynne ciasto.
5. Nagrzej formę do pieczenia lub formę do tarty o średnicy co najmniej 20 cm i rozpuść w niej kawałek masła, rozsmarowując je, aby natłuścić całą powierzchnię.
6. Wlej ciasto do formy, a na wierzchu rozłóż, nasiąknięte herbatą suszone śliwki. Piecz przez 30-35 minut. Po tym czasie pudding będzie delikatnie ścięty w środku i złocistobrązowy, uniesiony na brzegach. Studź przez 15-20 minut. Po tym czasie środek zapadnie się.
7. Jeśli chcesz, przed podaniem posyp cukrem pudrem.

Porcja dla 4-6 osób

Czas przygotowania: 25-30 minut

Czas pieczenia: 35 minut