



## Clafoutis med jordbær (Flaughnarde aux fraises)

### Ingredienser

4 egg  
2 eggeplommer  
75 g sukker  
1 vaniljestang  
60 g hvetemel  
5 dl melk  
25 g mandler  
300 g jordbær



### Fremgangsmåte

Visp sammen egg, eggeplommer og sukker med en stålvisp. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden med en kniv. Ha disse i eggeblandinga. Bland så i mel og melk til en jevn deig. Hakk mandlene grovt og ha i til slutt.

Smør en dyp ildfast form eller paiform (som rommer ca 1,5 liter) med smør. Hell deigen i formen. Legg rensede jordbær oppå (jordbærene vil delvis synke ned i deigen).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30-40 min til eggemassen har stivnet og kaken er gylden på overflaten.

### Tips

Kaken smaker best servert nylaget og lunken. Gi kaken gjerne et melisdryss før servering og ha vaniljeis som tilbehør.

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/clafoutis-med-jordbaer-flaugharde-aux-fraises>