



Meruňkový clafoutis se skořicí



Druh jídla:



Dezerty a moučníky

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny

1 lžička Citrónová kůra Avokádo

1 lžička Skořice mletá Avokádo

špetka soli

1 vejce

1 lžičky vanilkový lusk

100 g hladké mouky

3 žloutky

300 ml smetany ke šlehání

70 g rozpuštěného másla

90 g krupicového cukru

Meruňky

Krupicový cukr na vysypání formy

Způsob přípravy

Meruňky omyjeme, rozpůlíme, vypeckujeme a osušíme.

V míse smícháme mouku, vejce, cukr, vanilku, citrónovou kůru, sůl, skořici a promícháme. Posupně přimícháváme rozpuštěné máslo a smetanu. Vznikne nám těsto řídké konzistence.

Kulatou koláčovou formu vysypeme cukrem a vyskládáme ji půlkami meruněk. Vše zalijeme připraveným těstem.

Koláč pečeme v předehřáté troubě na 180 °C přibližně 35 minut.