




Calafoutis z czereśniami

 smakujmy


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [francuska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

czereśnie lub inne drobne owoce - 50 dag	jajka - 3 szt.
cukier - 1/2 szklanka	cukier waniliowy - 2 łyżeczka
mąka - 4 łyżka	masło - 1 łyżka
likier wiśniowy, brandy lub rum - 2 łyżka	sól - szczypta
słodka śmietanka - 3/4 szklanka	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czereśnie wydrylować, osączyć, wymieszać z alkoholem i łyżką cukru, odstawić na godzinę.

Do mąki wsypać pozostały cukier, mieszając dodać śmietanę, żółtka, cukier waniliowy i sól. Utrzeć na gładką masę. Wymieszać z pianą z białek.

Formę żaroodporną wysmarować masłem. Wyłożyć osączone czereśnie, przykryć ciastem. Piec 40 min w 180 st. C.