



Ingredients

250g/9 oz žāvētas plūmes, bez kauliņiem

500ml/18fl oz stipra melnā tēja

100g/3 1/2oz kviešu milti

85g/3 oz smalkais cukurs

6 olas, viegli sakultas

1 tēj.k. vaniļas ekstrakts

300ml/10 1/4fl oz trekns piens

300ml/10 1/4fl oz saldaiss krējums

1 ēd.k. sviests

Pūdercukurs pārkaisīšanai, pēc izvēles

Directions

Tā ir tradicionālā franču deserta variācija, kurā mēs izmantojam tējā mērcētas žāvētās plūmes. Zeltaini brūns augšpusē un mazliet mīksts, tas parasti tiek pasniegts remdens un pārkaisīts ar pūdercukuru.

1. Sāciet ar to, ka atstājat žāvētās plūmes mērcēties tējā astoņas stundas vai uz nakti. Izņemiet no šķidrums un nolieciet maliņā.
2. Kad esat gatavs/gatava pagatavot clafouis sacepumu, uzsildiet krāsni līdz 190C/375F/Gas 5.
3. Lielā bļodā ar uzskultām olām samaisiet miltus un cukuru.
4. Pakāpeniski piekūliet pienu, saldo krējumu un vaniļu, lai izveidotu viendabīgu mīklu.
5. Uzsildiet cepamo trauku vai tortes formu ar vismaz 20 cm diametru un iemetiet tajā sviesta gabaliņu, kustinot to pa apli, lai ietaukotu trauku.

6. Ielejiet traukā mīklu un pa visu virsmu uzberiet tējā mērcētās žāvētās plūmes. Cepiet 30-35 minūtes, un ap šo laiku pudiņš būs gatavs iekšpusē un zeltaini brūns un pacēlies pie malām. Ļaujiet tam atdzist 15-20 minūtes, un līdz šim laikam tas būs iegrimis vidū.
7. Ja vēlaties, pirms pasniegšanas apkaisiet ar pūdercukuru.

4-6 porcijas

Sagatavošanas laiks: 25-30 minūtes

Cepšanas laiks: 35 minūtes