

Clafoutis

Image



Clafoutis

Een croûtebodem gevuld met een amandel room vulling, met Frucaps bosvruchtenvulling en afgewerkt met een kruimeldeeg. Heerlijk!

ca. 190°C

ca. 25 min

7 stuks

Ingrediënten

Croûtedeeg:

550 gram Damco compleet croûtepoeder
240 gram Boter
60 gram Water

Vulling:

100 gram Kristalsuiker fijn
25 gram Patentbloem
85 gram Poedersuiker
85 gram Amandelmeel
200 gram Slagroom, ongezoet en vloeibaar
250 gram Heel ei

Kruimeldeeg:

650 gram Damco compleet kanopoeder
250 gram Boter

Overig:

1.000 gram Frucaps bosvruchtenvulling

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze croûtedeeg:

1. Draai de boter en **Damco compleet croûtepoeder** in de kruim, voeg vervolgens het water toe.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg in de koeling plaatsen.

Werkwijze vulling:

1. Meng alle droge grondstoffen door elkaar en voeg in 2 keer de slagroom en het ei toe zodat er geen klontjes ontstaan.

Werkwijze kruimeldeeg:

1. Meng **Damco compleet kanopoeder** en boter tot er een kruimeldeeg ontstaat.

Opbouw clafoutis:

1. Rol het croûtedeeg uit op 2 mm en steek hier een plak uit van 15 cm Ø.
2. Leg de plak in een ring op een bakplaat en bekleed ook de zijkant met een strook van 2 cm hoog.
3. Spuit hierin een aantal dopjes **Frucaps bosvruchtenvulling** van totaal 140 gram.
4. Giet om de bolletjes heen 100 gram van de vloeibare vulling.
5. Strooi hier 70 gram van het kruimeldeeg overheen.
6. Bak de clafoutis af en verwijder na het bakken gelijk de ring.

Image



Image

