

## Clafoutis met rood fruit en amandel (nagerecht, recept voor 8 pers.)

### Materialen

- keukenmachine

### Materialen

- ronde taartvorm

### Ingrediënten: clafoutis

125 gr	gele basterdsuiker
2	eieren
2	eidooiers
250 ml	slagroom
2 el	bloem
60 g	amandelmeel
snufje zout	
1 el kristalsuiker	
400 g	gemengd rood fruit
zachte boter om in te vetten	

### Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 170°C
- Draai alle ingrediënten behalve het fruit, de kristalsuiker en de boter tot een glad beslag.
- Vet een ronde lage taart- of vlaaivorm in met boter en strooi daar de kristalsuiker overheen.
- Verspreid het fruit over de bodem en giet het beslag er overheen.
- Bak de clafoutis gaar en goudbruin in 20-25 minuten.

### Afmaken en serveren

- Laat de taart afkoelen tot lauwwarm alvorens haar te serveren.