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 tējk. vaniļas ekstrakts
300ml/10 1/4fl oz trekns piens
300ml/10 1/4fl oz saldais 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 atstājiet žāvētās plūmes mērcēties tējā astoņas stundas vai uz nakti. Izņemiet no šķidruma un nolieciet maliņā.
2. Kad esat gatavs/gatava pagatavot clafouis sacepumu, uzsildiet krāsni līdz 190C/375F/Gas 5.
3. Lielā bļodā ar uzkultām olām samaisiet miltus un cukuru.
4. Pakāpeniski piekuliet 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