

CLAFOUTI



Puuviljane martsipani-minitort



Retsept (2 minitorti Ø 24 cm)

Magus martsipani-munakate

- 300 g Lubeca martsipani toormass
- 50 g kristallsuhkur
- 200 g Eifix Vollei, pastöriseeritud täismuna
- 150 g piim
- 100 g Debic Cream Stand & Overrun UHT, õhuline naturaalne 35% vahukoore
- 50 g Hellin-nisujahu 550

5 g riivitud sidrunikoore

3 g sool

Lisaks: ~500-600 g külmutatud puuviljad/marjad, nt Hellini SK marjad (kirsid, vaarikad, mustikad, ploomid, maasikad).

~500-600 g muretaigen

Valmistamine

Martsipani toormass, suhkur ja muna segada ühtlaseks, kergelt vahule. Lisada piim, koor, jahu, sidrunikoore ja sool ning ära segada.

Muretaigen asetada koonilistesse vormidesse (3 mm paksuselt), puistata peale 250-300 g vilju ja valada üle ~400 g martsipani-munakattega. Aprikoosid ja ploomid asetada kattele ja läigestada pärast küpsetamist.

Korrasahi: 200-210 °C, ~35-40 minutit;

Kuumaõhuahi: 170-180 °C, 25-30 minutit.

Vihje: retsept sobib hästi silikoonvormidele.