

Klafuti sa kajsijama

za posudu od 25-26 cm

Sastojci:

- 3 jaja
- 80 g šećera
- 75 g brašna
- 50 g putera
- 250 ml kokosovog mleka
- korica jednog limuna
- 6-7 kajsija
- nekoliko višnji, opciono

Priprema:

Upalite rernu na 180°C. Otopite puter na laganoj vatri pa ostavite da se prohladi.

Umutite jaja sa šećerom. Dodajte brašno, promešajte.

Dodajte puter, kokosovo mleko i koricu limuna pa sve dobro sjedinite.

Posudu od 26 cm premažite puterom. Na dno

poređajte polovine kajsije, pa između pažljivo sipajte smesu. Posudu lagano lupite o podlogu da se smesa izjednači. Između kajsija dodajte po koju višnju.

Pecite u zagrejanj rerni oko 40 minuta ili dok se lepo ne zapeče po površini. Služite mlako uz umućenu slatku pavlaku ili sladoled od vanile.