

Clafoutis di more con salsa al cioccolato bianco

circa 6 - 8 porzioni



Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Stampo da crostata:****Pasta:**

250 g di more
2.5 dl di latte
4 tuorli d'uovo
60 g di burro liquido
160 g di farina
1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio
Dr. Oetker (polpa e semi)
4 chiare d'uovo
1 pizzico di sale
2 c. da tavola di zucchero
25 g di burro

Salsa:

100 g di cioccolato bianco
2 dl di panna

1 Preliminari:

Lavare le more e asciugarle con carta assorbente.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per la pasta, mescolare il latte, i tuorli d'uovo e il burro liquido. Setacciare sopra la farina e incorporare con la frusta. Dimezzare la bacca di vaniglia, grattare la polpa e incorporare. Montare a neve soda le chiare d'uovo con la presa di sale. Aggiungere poco a poco lo zucchero e sbattere per ottenere una massa lucida. Incorporare con cura al composto. Mettere il burro nello stampo da crostata e sciogliere sul fuoco.

Versare la pasta nello stampo. Distribuire le more in strato regolare sulla pasta e metterne alcune da parte per la decorazione.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere per ca. 15 minuti nel forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 Minuti

Togliere dal forno, sformare su un grande piatto e tagliare subito in 6-8 pezzi.

3 Salsa:

Per la salsa, spezzettare il cioccolato bianco, aggiungere la panna e scaldare il tutto a fuoco medio.

Distribuire il dolce su piattini da dessert. Decorare con le more messe da parte e servire con la salsa al cioccolato bianco.

Consiglio

- Questa specialità francese può essere preparata con frutta a scelta, per esempio albicocche, mirtilli, prugne o lamponi. Servire a volontà con una pallina di gelato alla vaniglia.

