



# Kager

## Bær- og mandelclafoutis

Tid: 10 minutter + 40 minutter i ovn

Antal personer: 6

Den klassiske franske efterret er lynhurtig at tilberede.

- 400 g brombær, blåbær og hindbær
- Dej:
- 50 g fintmalede mandler
- 2 spsk. hvedemel
- 1 ¼ dl rørsukker
- 2 æg
- 2 æggeblommer
- 2 ½ dl piskefløde

1. Stil ovnen på 200°. Fordel bærrene på bunden af et ildfast fad ca 24 cm i diameter.
2. Rør de øvrige ingredienser til en jævn dej. Hæld over bærrene.
3. Bag midt i ovnen ca. 40 min., til tærten er hævet lidt og er gyldenbrun. Serveres lun.