



gusto e
senza sprechi



CLAFOUTIS DI LAMPONI E QUARK

3 uova
100 g di zucchero di canna
1 pizzico di sale
1 bacca di vaniglia, semi estratti
150 g di farina
1½ cucchiaini di lievito
380 g di quark semiscremato
300 g di lamponi
1 cucchiaino di burro per lo stampo

- 1** Montare uova, zucchero, sale e semi di vaniglia usando la planetaria o uno sbattitore elettrico.
- 2** Mescolare farina e lievito, quindi setacciarli nell'impasto. Aggiungere il quark e amalgamare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.
- 3** Imburrare uno stampo da crostata (32 cm). Versare l'impasto nello stampo e distribuire i lamponi in modo uniforme. Cuocere in forno ventilato a 180°C per circa 25 minuti, finché il clafoutis sarà dorato.

CONSIGLIO: I frutti di bosco si deteriorano rapidamente per l'alto contenuto di zucchero e acqua. Inoltre, la loro buccia sottile li rende delicati e continuano a maturare velocemente. Questo clafoutis si prepara in pochissimo tempo e trasforma qualsiasi tipo di frutta in un dessert delizioso. Si possono aggiungere anche mele a cubetti con una generosa presa di cannella. Il quark può essere sostituito con yogurt greco, panna acida o crème fraîche. Anche questi latticini possono essere usati in pasticceria qualche giorno dopo la data di scadenza.



TANJA GRANDITS



TISCHLEIN DECK DICH
TAVOLINO MAGICO
TABLE COUVRE-TOI

tanjagrandits.ch
tischlein.ch