Klafoutis sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **3 kašike**brašna
- **160 g**šecera
- **150 g**višanja
- **50 g**prženih lešnika
- **120 ml**slatke pavlake
- **60 ml**soka od jabuke
- **50 g**omekšalog margarina

Ostalo:

- **za podmazivanje**margarin
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Keramicku posudu premažite margarinom. Višnje cepane malo ocedite pa poreajte na dno posude.

Lešnike usitnite u seckalici pa ih pospite preko višanja.

U drugu posudu izmiksajte jaja, šecer, dodajte slatku pavlaku, sok, margarin i na kraju brašno. Sve zajedno izmiksajte pa sipajte preko višanja i lešnika.

Pecite na 180 stepeni 40-45 minuta u zavisnosti od rerne.

Pecen kolac prohladite oko 15 minuta, pospite šecerom u prahu.

Secite na parcad i poslužite.

Savet