Ingridientai

250 g / 9 unc. džiovintų slyvų, be kauliukų
500 ml / 18 unc. stiprios juodosios arbatos
100 g / 3 ½ unc. paprastų miltų
85 g / 3 unc. miltelinio cukraus
6 kiaušinių, šiek tiek suplaktų
1 arb. škšt. vanilės ekstrakto
300 ml / 10 ¼ unc. natūralaus riebumo pieno
300 ml / 10 ¼ unc. grietinėlės
1 škšt. sviesto
Baltojo miltelinio cukraus pabarstyti (nebūtina)

Nurodymai

Kaip tradicinio prancūziško deserto variaciją naudojame arbatoje mirkytas džiovintas slyvas. Gelsvarudes, šiek suminkštėjusias jas patiekiame šiltas, pabarstytas milteliniu cukrumi.

1. Pamerkite džiovintas slyvas į arbatą aštuonioms valandoms. Išgriebkite jas ir atidėkite.
2. Kai būsite pasirengę gaminti klafutį, įkaitinkite orkaitę iki 190 oC / 375 F / Gas 5.
3. Į didelį maišymo indą suberkite miltus ir cukrų, tada supilkite šiek tiek paplaktus kiaušinius.
4. Dalimis pilkite pieną, grietinėlę ir vanilę, kad maišoma masė būtų vientisa.
5. Pakaitinkite kepimo indą arba skardelę (mažiausiai 20 cm skersmens), įmeskite gabalėlį sviesto, juo ištepkite visą indą.
6. Supilkite tešlą į indą, ant viršaus sudėkite arbatoje mirkytas džiovintas slyvas.

Kepkite 30–35 minutes, kol pudingo viršus viduryje sukietės, o pakraščiai pakils ir taps rusvi. Palikite atvėsti 15–20 minučių, kad pudingo vidurys įdubtų.
7. Pabarstykite milteliniu cukrumi.

4–6 porcijos
Ruošimo laikas: 25–30 minučių.
Kepimo laikas: 35 minutės.