

# [Clafoutis: η πανεύκολη κερασόπιτα των Γάλλων, από την Χριστίνα Τσαμουρά και το icookgreek.com!](#)

Αν διαθέτεις το εργαλείο που αφαιρεί τα κουκούτσια των κερασιών σ' ένα 10λεπτο έχεις ρίξει την πίτα στο φούρνο.

Είναι ένα ζουμερό κερασένιο γλύκισμα, που κατάγεται από τη γαλλική Λιμουζίν, κατέκτησε όλη τη Γαλλία μέσα στο 19ο αιώνα και στη συνέχεια αγαπήθηκε απ' όλο τον κόσμο. Οι παλιές νοικοκυρές της γαλλικής επαρχίας δεν αφαιρούσαν τα κουκούτσια απ' τα κεράσια, όχι μόνο για λόγους οικονομίας χρόνου και απλούστευσης της διαδικασίας παρασκευής, αλλά και γιατί μέρος της αμυγδαλίνης των κουκουτσιών απελευθερωνόταν με το ψήσιμο στην υπόλοιπη ζύμη, δίνοντάς της ένα πολύ ιδιαίτερο και φίνο αρωματικό αποτέλεσμα. Ωστόσο καθώς φαντάζει αρκετά ενοχλητικό την ώρα που πας να απολαύσεις μια λαχταριστή κουταλιά κερασόπιτας, να ...σκοντάφτεις πάνω σε κουκούτσια, σήμερα οι περισσότεροι προτιμούν να φτιάχνουν το clafoutis με καθαρισμένα φρούτα.



**Θα χρειαστείτε:**

600 γρ. κεράσια, καθαρισμένα, 2 κουταλιές της σούπας λιωμένο βούτυρο, 4 αυγά, 1 φλιτζάνι γάλα, 3/4 φλιτζανιού αλεύρι, 1/4 κουταλάκι του γλυκού αλάτι, 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη, 1/2 κουταλάκι υγρό εκχύλισμα αμυγδάλου και 1/2 κουταλάκι υγρό εκχύλισμα βανίλιας (στην αγορά υπάρχει και έτοιμο μείγμα των δύο εκχυλισμάτων), ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα της κερασόπιτας

**Τι κάνετε:**

Απλώνετε τα κεράσια σε πυρέξ καλά αλειμμένο με βούτυρο και πασπαλίζετε με λίγη ζάχαρη. Ανακατεύετε όλα τα υπόλοιπα υλικά μαζί σε ένα

άνετο μπολ, μέχρι να αποκτήσετε ένα ομοιογενές μείγμα. Περιχύνετε το μείγμα πάνω από τα κεράσια. Ψήνετε την κερασόπιτα σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C για 40-45 λεπτά, μέχρι να ροδίσει. Βγάζετε απ' το φούρνο, πασπαλίζετε με άχνη και τη σερβίρετε χλιαρή με μια μπάλα δροσερό παγωτό.

• Αρθρογράφος:

[Χριστίνα Τσαμουρά](#)

<https://tinyurl.com/y6l6ha58>