

Um die *crème bavaroise* zu stürzen, fährt man mit einem scharfen Messer rings um die Form und taucht den Boden für einige Sekunden in heißes Wasser. Dann reibt man die Form außen trocken, legt eine gekühlte Servierplatte umgekehrt darüber, hält beide Teile fest und wendet schnell die Form um. Wenn man die Platte auf den Tisch stößt, soll die Creme leicht aus der Form gleiten. Falls das nicht gleich geschieht, wiederholt man den ganzen Vorgang.

Um die *crème bavaroise* zu garnieren, bestreut man enthäutete Apfelsinensegmente mit Zucker, beträufelt sie mit dem restlichen Grand Marnier oder Cointreau und arrangiert sie dann ansprechend rings um das Dessert.

Clafoutis aux Cerises

KIRSCHAUF LAUF

Für 4 bis 6 Personen

1½ Tassen Milch
4 Eier
½ Tasse Mehl
¼ Tasse Zucker
2 TL Vanilleextrakt

2 bis 3 Tassen frische, schwarze süße Kirschen, entsteint; oder eingemachte, entsteinte, abgetropfte dunkle Kirschen; oder tiefgefrorene süße Kirschen, aufgetaut und abgetropft
Puderzucker

Den Backofen auf 180° vorheizen. Will man den Teig in einem Elektromixer machen, so gibt man Milch, Eier, Mehl, Zucker und Vanille zusammen in den Mixbecher und mixt sie einige Sekunden mit hoher Drehzahl. Dann den Motor abschalten, alles von den Seiten des Bechers mit einem Gummispachtel herunterkratzen und nochmals 40 Sekunden lang mixen. Will man den Teig von Hand machen, so rührt man Mehl und Eier zusammen in einer großen Schüssel und gibt langsam Milch, Zucker und Vanilleextrakt zu. Man schlägt dann mit einem Schneebesen oder einem Hand- oder Elektrorührer, bis die Mehlklümpchen verschwinden und der Teig glatt ist.

Die Kirschen tupft man mit Küchenkrepp völlig trocken und verteilt sie dann gleichmäßig in einer flachen, 5 bis 6 Tassen fassenden, etwa 5 cm tiefen Backform. Dann wird der Teig zugegossen, und man backt auf dem mittleren Einschub des Ofens 40 Minuten lang, bis die Oberseite goldbraun ist und sich fest anfühlt. Leicht mit Puderzucker bestreuen und den *clafoutis* noch warm servieren.