

Kersenvlaai



INGREDIËNTEN:

500 gr kersen
100 gr amandelmeel
6 eieren
2 theelepels wijnsteenpoeder
Scheutje ahornsirop of een eetlepel kokosbloesemsuiker
60 gr pure chocolade (minimaal 70%)
Snufje zout

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 180gr
Bekleed een vlaibakblik met bakpapier

Was de kersen goed, halveer ze en verwijder de pit.
Snijd vervolgens de gehalveerde kersen in kleinere stukjes.
Bewaar een aantal halve kersen voor de garnering als de vlaai uit de oven komt.

Hak de chocolade met een mes in kleine stukjes.

Splits de eieren.
Klop het eiwit stijf met de mixer.

Doe de amandelmeel, ahornsirop (of kokosbloesemsuiker) pure chocoladestukjes, wijnsteenpoeder, snufje zout en eidooiers in een kom en mix het geheel tot een egale massa.
Spatel de stijfgeslagen eiwitten voorzichtig door het beslag.

Schenk het beslag in de bakvorm en bak in 30 tot 40 minuten de vlaai goudbruin.

Garneer de vlaai met de overgebleven gehalveerde kersen en bestrooi die eventueel met cacaopoeder.