



## FLIEGENDE STILTON KÜSSCHEN



Für 1 Person

### ZUTATEN

100 g dunkle Schokolade (80%)  
100 ml eisgekühlte Crème double  
100 g Colston Basset Stilton Käse  
50 g Crème fraîche  
1 TL Zesten einer Bio-Orange

### ZUBEHÖR

8 mit Helium gefüllte Ballons an  
Schnüren (ca. 1m)  
8 Holzstäbchen

### ZUBEREITUNG

Schokolade fein hacken. In einer Metallschüssel im Wasserbad unter konstantem Rühren erwärmen. Nicht zu heiß werden lassen. Sahne steif schlagen und kühl stellen.

Stilton Käse in einem tiefen Teller mit einer Gabel zerdrücken; Crème fraîche und Orangenzesten dazugeben. Acht haselnussgroße Kugeln formen und auf je ein Holzstäbchen drücken.

An das andere Ende der Holzstäbchen einen Ballon binden. Die Stilton Kugeln in die geschlagene Sahne und die geschmolzene Schokolade dippen.

Ballons aufsteigen lassen und an den fliegenden Käseküsschen in der Luft knabbern.