



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Летящи целувки със сирене "Стилтън"



1 порция

INGREDIENTS

100 г тъмен шоколад (80%)
100 мл ледено студена
сметана
100 г **Колстън Басет Стилтън**
50 г **crème fraîche**
1 ч. л. кората от био портокал

ПОДГОТОВКА

8 балона, пълни с хелий плюс
въженца (приблизително 1 м)
8 дървени бъркалки

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**

PREPARATION

Нарежете на ситно шоколада и го разтопете в метална купа на водна баня, като бъркате непрекъснато - не го оставяйте да стане прекалено горещ. Разбийте сметаната, докато се образуват твърди върхове и охладете.

Намачкайте сиренето "Стилтън" в дълбока чиния с вилица; добавете **crème fraîche** и кората от портокал. Разточете 8 топчета с размер на лешник от сместа и оформете всяка топка около единия край на дървените бъркалки.

Сега завържете всеки балон към другия край на бъркалките. Натопете топката със сирене "Стилтън" през разбитата сметана и след това през разтопения шоколад.

Нека балон се издигне и да тегли топката със "Стилтън".
Захапете летящите целувки със сирене "Стилтън" във въздуха.