Fonduta

Dodano: 2010-01-01 14:53:18
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1489 razy.

Czas gotowania - około 30 minut, moczenie sera - 3 godziny.

300 g sera fontina (słodkiego sera z Valle d'Aosta)
2 szklanki mleka
30 g masła
3 żółtka
50 g białych trufli
grzanki z chleba tostowego

Pokrojony w kostki ser fontina moczyć 3 godziny w mleku. Ser razem z mlekiem przelać do garnka z zaokrąglonym dnem (może być wypukłe) i gotować na parze nieustannie mieszając - najlepiej trzepaczką do ubijania piany. Gdy ser całkowicie się roztopi, dodawać powoli masło i jedno po drugim wszystkie żółtka, stale dokładnie mieszając. Masa ma mieć konsystencję kremu. Gotową potrawę podawać bardzo gorącą, posypaną posiekanymi truflami. Dodatkiem do fonduty są grzanki z chleba tostowego.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD