

Шоколадный фондан с жареным бананом и сыром Blue Cheese



Ингредиенты

- Сыр плавленный Blue Cheese Hochland Professional 40 г
- Шоколад темный 150 г
- Сливочное масло 150 г
- Сахар 50 г
- Яйцо 3 шт.
- Желток 3 шт.
- Мука 40 г
- Банан 1 шт.
- Какао порошок 30 г
- Сливочное масло 10 г

Приготовление

Смазать форму для запекания сливочным маслом и посыпать какао порошком.

Взбить миксером яйца, желтки и сахар.

На водяной бане растопить шоколад и сливочное масло. **Добавить в общую массу.**

Ввести в общую массу муку.

Выложить массу в форму для запекания и поставить в духовку на 190 градусов на 8 минут.

Вынуть фондан из духовки, дать 5 минут остыть и выложить на тарелку.

Банан разрезать на четыре части и обжарить на сухой сковороде с двух сторон.

Украсить фондан бананом и полить плавленный сыр Blue Cheese.

Тип продукта



Сыр плавный Blue cheese
(Блючиз)
500 г