



25 MINUTEN
ZUBEREITUNGSZEIT

FLIEGENDE STILTONKÜSSE



Für 1 Person

ZUTATEN

100 g Bitterschokolade (80%)
100 ml eiskalte Sahne
100 g Colston Basset Stilton
50 g Crème fraîche
1 TL Abrieb einer
Orange (bio)

EQUIPMENT

8 mit Helium gefüllte Luftballons
plus Schnur (ca. 1 m lang)
8 Rührstäbchen aus
Holz

ZUBEREITUNG

Schokolade fein hacken und über dem Wasserbad in einer Metallschüssel unter ständigem Rühren schmelzen – nicht zu heiß werden lassen. Sahne steif schlagen und kalt stellen.

Stilton in einem tiefen Teller mit der Gabel zerdrücken, Crème fraîche und Abrieb dazugeben. Aus der Masse 8 haselnussgroße Kugeln rollen und jeweils um ein Ende der Holzstäbchen formen.

Nun je eine Luftballonschnur an das andere Ende des Stäbchens binden. Stiltonkugel durch die geschlagene Sahne und dann durch die geschmolzene Schokolade ziehen.

SERVIEREN

Den Ballon samt Stiltonkugel schweben lassen. Fliegenden Stiltonkuss aus der Luft naschen.