

GORGONZOLA VOLANTE

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Eiweiss
120 g Gorgonzola
3 EL Parmesan gerieben
3 EL Vollrahm
0.25 TL Muskatnuss gerieben
Pfeffer aus der Mühle
Salz aus der Mühle
Servietten

Zubereitung:

Eiweiss steif schlagen

Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und unter das Eiweiss ziehen. Alle anderen Zutaten darunter mischen bis eine locker cremige Masse entsteht (Spumante).

Die Masse in Förmlì giessen (ca. zu $\frac{3}{4}$ füllen).

Im Ofen bei 200°C auf der zweituntersten Rille für 15-20 Minuten aufgehen lassen.

Sofort aus dem Backofen auf einem Teller mit Serviette (Decor) servieren.