Langres AOP La Réserve des Crémiers flambiert mit Himbeerlikör



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **15 min.**
Backzeit : **5 min.**

Zutaten

- 1 Langres AOP La Réserve des Crémiers
- 3 cl Himbeerlikör
- 50 g Johannisbeeren
- 100 g reife Erdbeeren
- 100 g Himbeeren

Zubereitungschritte

1. Heizen Sie den Ofen auf 150°C vor.
2. Platzieren Sie den Käse in einem hitzebeständigen Caquelon.
3. Geben Sie den Langres kurz vor dem Servieren für 5 Minuten in den Ofen.

4. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen gießen Sie den zuvor erwärmten Alkohol in die Mulde des Käses.
5. Stellen Sie den Käse in die Mitte des Tisches und flambieren Sie ihn.
6. Genießen Sie die Früchte, eingetaucht in den geschmolzenen Käse.

? **Tipps und Tricks:** Dieses Rezept kann mit dem Alkohol Ihrer Wahl zubereitet werden. Passen Sie die Beilage je nach Jahreszeit und Ihren Vorlieben an. Probieren Sie es zum Beispiel mit Birnenlikör und einigen frischen Birnenspalten oder mit Schokoladen-Mendiants.

FROMI




FROMI