

Vaječné vinné fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 vejce

1 zarovnaná lžíce škrobu

50 g cukru

250 ml bílého vína

0,5 citronu - kůra

1 lžíce citronové šťávy

Přílohy: piškoty, piškotový moučník, citronová bábovka, veka, kousky banánu, pomeranče, melounu

Postup

Vejce ušleháme v kastrolu s dvojnásobným počtem žloutků, škrobem, cukrem, bílým vínem, kůrou z citronu a citronovou šťávou. Kastrol vložíme do vodní lázně nebo na varnou desku a tak dlouho šleháme, až vznikne hustý krém. Přendáme jej do fonduové nádoby a udržujeme teplé na ohříváči. Přílohy: piškoty, piškotový moučník, citronová bábovka, veka, kousky banánu, pomeranče, melounu