

Cantalsouffle

Zutaten

¼ Liter Bechamelsoße
4 Eier
100 g. geriebener Käse (Cantal)
Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung

¼ Liter sehr dicke Bechamelsosse vorbereiten.
4 Eigelb, 100 g. geriebener Käse (Cantal) und 4 sehr steif geschlagenes Eiweiss hinzufügen. Die Masse gut mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Alles in eine gefettete Auflaufform geben und bei schwacher Hitze 20 bis 30 Minuten backen lassen. Warm servieren.

Soufflé au cantal

Ingrédients

¼ L de béchamel
4 oeufs
100 g de cantal râpé
Sel, poivre et muscade.

Préparation

Préparer un quart de litre de béchamel très épaisse.
Incorporer 4 jaunes d'œuf, 100 g de cantal râpé, et enfin les 4 blancs d'œufs battus en neige très ferme. L'appareil doit être bien assaisonné de sel ; de poivre et de muscade. Emplir de cet appareil un moule grassement beurré. Faire cuire à four modéré pendant 20 à 30 minutes. Servir aussitôt.

Ciasto francuskie z cantalem

Składniki

¼ litra gęstego beszamelu
4 jajka
100 g tartego cantala
solą pieprzem i gałką muszkatołową

Przygotowania

Przygotować ¼ litra gęstego beszamelu.
Dodać 4 żółtka, 100 g tartego cantala et oraz 4 białka ubite na sztywna pianę.
Całość powinna być dobrze doprawiona solą pieprzem i gałką muszkatołową.
Masę włożyć do foremki wcześniej natłuszczonej masłem. Piec w średnio nagrzanym piekarniku od 20 do 30 minut. Podawać ciepłe.