
Semifraid da mel e tschigulatta cun chastognas caramelisadas

Ingredientas per 4 personas

Semifraid:

5 Mellen d'ov
110 gr Mel d'avieuls
2,5 dl Groma sbattida
30 gr Tocs da tschigulatta

Chastognas:

20 tocs Chastognas senza paletscha
150 gr Zutger
1 dl Vin alv
1 dl Aua

Preparaziun:

Batter il mellen d'ov cun il mel d'avieuls en il bogn-maria fin che la massa vegn clera. Prender or dal bogn-maria e batter vinavant fin che la massa daventa cremusa. Aggiuntar la groma sbattida ed ils tocs da tschigulatta e truschar sut la massa. Emplenir en furmas pitschnas e metter en il caum da schelentar per circa 5 uras.

Derscher il zutger en ina padella e laschar luar plaunet tar ina temperatura bassa. Far adatg ch'il zutger na brischia betg! Aggiuntar las chastognas cura ch'il zutger è luà e brin aurà. Truschar curt, stizzar cun il vin alv e truschar vinavant. Alura aggiuntar l'aua. Coier per 10 minutas tar ina temperatura mesauna.

Derscher il semifraid sin in tagliet, aggiuntar las chastognas e decorar tenor gust.

Bun appetit!
