



2. Camembert z orzechami w miodzie

PRZEPIS

Camembert pieczemy w całości w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni przez ok. 10 minut. Wyjmujemy go, kiedy w środku jest już płynny, a skórka zacznie się ładnie przyrumieniać.

Do rondla wkładamy orzechy i miód, podgrzewamy mieszając, tak, by orzechy pokryły się w całości miodem. Camembert wykładamy delikatnie na głęboki talerzyk (trzeba uważać, żeby go nie nakłuć, bo pęknie i się rozleje). Na upieczony ser wykładamy orzechy i polewamy ciepłym miodem.

Dekoracja na zdjęciu: miechunka peruwiańska, zwana też jagodą inkaską albo miechunką brazylijską.

SKŁADNIKI

Składniki na jedną porcję:

- 1 Président Camembert
- Orzech 120g
- 2-3 łyżki miodu (polecamy miód o mocnym, charakterystycznym smaku: spadziowy, wrzosowy, gryczany)
- 100g mieszanki ulubionych orzechów (w przepisie użyliśmy laskowych, brazylijskich i migdałów)

