



Crema mit Pecorino Toscano g.U

Zutaten:

- 700 g Vollmilch
- 300 g Sahne
- 2 Eier + 2 Eigelb
- 170 g Mehl
- 10 g Salz
- 200 g gereifter Pecorino Toscano g.U
- Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Milch kurz zusammen mit der Sahne erwärmen. Eier und Eigelb mit dem Salz verarbeiten, Mehl hinzufügen.

Mit der lauwarmen Milch mischen und kochen, bis die Sahne zu verdicken beginnt.

Fügen Sie sofort den Pecorino Toscano g.U hinzu und mischen Sie, bis er vollständig geschmolzen ist.

Diese Creme ist ideal zum Füllen von Mürbeteigörtchen, herzhaften Torten und Windbeuteln.

Das Konsortium zum Schutz des Pecorino Toscano g.U dankt der Kochschule Lella für die Rezepte.