TIROPATINAM

(Käseauflauf)

Nach Apicius VII, 13, 7

Zutaten:

(Für 4 Portionen)

- 5 Eier
- 500 ml Vollmilch
- 6 EL Honig
- Pfeffer aus der Mühle

Die Eier zusammen mit der Milch und dem Honig schaumig schlagen. Zwei ofenfeste Gefäße ineinander stellen, in das innere wird der Milch-Eischaum gegeben und der Zwischenraum zwischen kleinem und großem Gefäß mit Wasser gefüllt. Hierdurch erzeugt man ein Wasserbad.

Das Ganze nun bei 160 Grad Umluft für etwa 30-35 Minuten in den Ofen stellen. Nach 30 Minuten mit einem Zahnstocher in die Masse einstechen und testen, ob die Milch gestockt ist. Die Konsistenz sollte etwa so wie bei normalem Pudding sein.

Dann wird der Auflauf aus dem Ofen geholt und normalerweise warm serviert. Nach römischem Vorbild oder nach Belieben kann man den Auflauf noch mit grob geriebenem Pfeffer garnieren. Auch kalt kann man die TIROPATINA zum Beispiel mit heißen Himbeeren genießen.

Mein Tipp:

Je nach Süße-Wunsch kann man die Menge des Honigs natürlich variieren!

Guten Appetit!

Michaela Egerer