

# Romfromage

mandag 18. marts 2013

## Ingredienser

3 pasteuriserede æggeblommer  
3 pasteuriserede æggehvider  
4 spsk. sukker  
5 blade husblas  
1 dl. rom  
2½ l. piskefløde

Pynt  
Flødeskum  
chokolade  
evt. kirsebærsauce

## **Fremgangsmåde**

Husblassen sættes i koldt vand.

Vandet trykkes af den udblødte husblas og smeltes i rommen over svag varme.

Æggeblommer og sukker piskes godt.

Fløden piskes.

Æggehviderne piskes stive.

Fløden blandes i æggeblommerne, den smeltede husblas røres i.

Når det begynder at stivne vendes de stiftpiskede hvider i.

Hældes i en skål og sættes på køl til servering.

Pynt med lidt flødeskum og chokolade

Server kirsebærsauce til.