

Citronfromage

Mandag 23. marts 2015

Ingredienser

4 blade husblas

3 æg (ca. 1 ½ dl)

100 g sukker (ca. 1 ¼ dl)

1 tsk. fintrevet citronskal
(usprøjtet)

½ dl friskpresset citronsaft

¼ liter Piskefløde 38%

Fremgangsmåde

Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 min.

Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps. Træk husblassen op af vandet med det vand, der hænger ved.

Smelt den i en skål i vandbad. Bland husblassen med citronskal og -saft og rør den i æggesnapsen.

Pisk fløden til skum (gem lidt til pynt) og vend det forsigtigt i den letstivnede æggeblanding.

Hæld citronfromagen i portionsglas eller -skåle og stil dem tildækkede i køleskabet i mindste 2 timer. Pynt med flødeskum og chokoladedrys.