



M unkebo
M and
M ad, der simrer

25. april 2019

Dessert

Amarettofromage (4 personer).

Ingredienser: 2 æg, 50 g sukker, 5 blade husblas, 1 dl amaretto, 2 dl piskefløde, 8 makroner, 20 g chokolade, 2 ananasskiver, (½ dl piskefløde til pynt).

Læg husblassen i blød i koldt vand.

Æggeblommer og sukker piskes let og skummende. Pisk hvider stive og fløde til skum.

Smelt husblassen og rør den i æggemassen. Kom amaretto i. Når massen begynder at stivne, vendes flødeskum og de stive æggehvider i.

Fromagen kommes i 4 portionsglas eller en skål og stilles i køleskab til den er stivnet.

Smelt chokoladen over vandbad (eller i mikroovn). Dyp makronerne halvt i chokoladen. Læg dem til tørre, evt. på husholdningsfilm.

Pisk fløden til pynt og halver ananasskiverne.

Anret fromagen med en lille klut flødeskum – en halv skive ananas og to chokolademakroner på hver portion.

