



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Dessert - anvendt 19. april 2012

Citrondessert (opskrift beregnet til 5 personer).



Ingredienser:

2½ dl citronsaft, 2 cl cognac, 6 blade husblas, 6 æggeblommer, 250 g sukker, 2½ dl piskefløde, revet skal af 2 citroner, 6 æggehvider.

Pynt: 2 dl piskefløde, 50 g kokosmel, 2 spsk. smør.

Udblød husblasen i koldt vand i ca. 10 minutter.

Hæld citronsaft og cognac i en lille gryde og varm det op. Vrid husblasen op og lad den smelte i den varme citronsaft. Kom citronskallen i og lad det afsvale.

Pisk æggeblommerne lette og lyse med sukker. Varm fløden og rør den i æggemassen, hæld det hele i gryden igen og lad det varme under piskning til det jævner – må absolut ikke koge. Tag gryden fra varmen og afkøl.

Pisk æggehviderne stive og vend dem i den afkølede creme. Vend til sidst forsigtigt den afsvalede citronsaft med husblas i, og hæld det over i en skål, skyllet med koldt vand. Stil i køleskabet 3-4 timer.

Ved serveringen pyntes desserten med flødeskum og kokosmel, der er ristet gyldent på en pande i lidt smør.