



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Dessert - anvendt 24. januar 2013

Citronfromage (opskrift beregnet til 20 personer).



Ingredienser:

16 blade husblas, 12stk.past. æggeblommer,
225 g sukker, 3stk. citroner, 10 stk. past. æg-
gehvider, 1,2 l piskefløde, heraf ½ l til pynt.

Der skal bruges tre skåle til den færdige
citronfromage.

1. Læg husblas i blød i rigeligt koldt vand
2. Pisk æggeblommer og sukker til tyk creme
3. Vask citronerne, riv citronskal af de 3 citroner, tilsæt den revne skal til æggemassen
4. Halver citronerne og pres saften ud, si saften for stene og tilsæt til æggemassen
5. Tryk vandet af husblassen og smelt den i en lille skål i vandbad
6. Hæld den håndvarme husblasopløsning i æggemassen under piskning, lad æggemassen afkøle og stivne let
7. Pisk æggehvider og 0,7 l. fløde, hver for sig!
8. Når æggemassen er så stiv at den ikke løber ud, vendes først de stiftpiskede æggehvider og derpå flødeskummet i, brug lette tag!
9. Hæld fromagen i tre serveringsskåle, lad den stå køligt ca. 1 time
10. Pisk resten af fløden og pynt fromagen med dette.