



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. oktober 2014

Dessert

Citronfromage (opskrift til 4 personer)



Ingredienser:

4 pasteuriserede æggeblommer, 125 g sukker, 4 blade husblas, 2 citroner, 3½ dl piskefløde, 4 pasteuriserede æggehvider, evt. frisk citronmelisse.

Æggeblommer og sukker piskes hvidt.

Husblasen blødes op i koldt vand, vrides og smeltes i citronsaften over vandbad.

2½ dl fløde piskes let og vendes i æggesnapsen, heri vendes husblasen og til slut stiftpiskede æggehvider.

Pyntes med flødeskum og tynde strimler af citronskal, citronmelisse eller orangestænger eller chokoladefringler..