



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

16. januar 2014

## Dessert

### Druefromage (opskrift til 8-9 personer).



#### Ingredienser:

6 æggeblommer, 1½ tsk vanilje, 100 g flormelis, 1½ dl portvin, 10 blade husblas, 4 æggehvider, 5 dl piskefløde, 300 g druer, 150 g chokolade.

Rør æggeblommerne med flormelis og vanilje.

Sæt husblas i blød i koldt vand, pisk æggehviderne helt stive med et rent og tørt piskeris. Pisk fløden stiv. Halver druerne og hak chokoladen.

Tag husblas op af vandet og læg husblas i en lille skål og stil skålen ned i en gryde med lidt varmt vand. Lad husblas smelte heri.

Rør portvinen i den smeltede husblas. Rør så husblas-blandingen i æggemassen og lad det stivne lidt.

Vend druer og det meste af chokoladen i. Vend så de piskede æggehvider og flødeskum i. Hæld fromagen i en glasskål og pynt med chokolade og lidt druer.

Fromagen stilles koldt til servering.