



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

18. august 2016

## Dessert

### Kærnemælksfromage med rabarber og jordbær (4 personer).

**Ingredienser:**

2½ dl gammeldags kærnemælk, 25 g sukker, ½ stang vanilje, ½ citron (fintrevet skal), 2½ dl piskefløde, 4 blade husblas, 150 g rabarber (rensede, stykker), 50 g sukker, 1 spsk kartoffelmel, 1 dl jordbærsaft (ufortyndet), 200 g jordbær (stykker).



Rør kærnemælken sammen med sukker, vaniljekorn og citronskal.

Læg husblassen i koldt vand ca. 5 min. Fjern vandet. Varm halvdelen af fløden op, smelt husblassen heri og køl det af. Rør fløden i kærnemælksblandingen.

Pisk den anden halvdel af fløden til skum og vend den i. Fordel blandingen i portionsglas og sæt fromagen i køleskabet i ca. 2 timer.

**Kompot:** Bland rabarberne med sukker og kartoffelmel i et ovnfast fad.

Hæld jordbærsaften ved og sæt fadet i en 200 grader varm ovn i ca. 10 min. Tilsæt jordbærrene og bag til rabarberne er møre. Afkøl kompotten og server den til.