



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

15. september 2016

*Dessert*

**Romfromage (6 personer).**

**Ingredienser:** 4 blade husblas, 50 g mandler,  $\frac{1}{2}$  l piskefløde, 50 g sukker (4 spsk),  $\frac{3}{4}$  dl rom.

Husblasen sættes i blød i koldt vand i 5 minutter. Mandlerne skoldes, smuttes og skæres i strimler.

Den udblødte husblas smeltes i vandbad med det vand, der hænger ved.

Fløde piskes – ikke for stiv.

Mandler og sukker blandes i sammen med den smeltede husblas, der er tilsat rom.

Når fromagen begynder at stivne, hældes den i en skål, der stilles koldt til serveringen.

Kan pyntes med kirsebær eller serveres med kirsebærsauce – eller med årstidens bær, f.eks. hindbær.

