



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

17. marts 2016

*Dessert*

**Romfromage (beregnet til 10 personer).**

**Ingredienser:**

5 æg, 10 spsk sukker, 12½ blade husblas, 2½ dl rom, 6,25 dl piskefløde **Pynt:** Syltet eller kandiseret frugt.

Piskefløden piskes til skum.

Æggeblommer og sukker piskes godt. Den udblødte, smeltede husblas røres i. Der smages til med rom. Når cremen begynder at blive jævn, blandes det meste af flødeskummet og de stiftpiskede æggehvinder forsigtigt i.

Fromagen fyldes i en skål og pyntes med resten af flødeskummet.

Serveres med syltet eller kandiseret frugt.



Sådan gør du:

- 1  
• Lacl pæerne  
• dryppe af og læg dem i et ovnfast fad.
- 2  
• Hæld likøren over  
• og læg et stykke pebermyntechokolade på hver pære.
- 3  
• Sæt desserten i en  
• 175° varm ovn i  
10-15 min, eller til pebermyntechokoladen er smeltet.
- 4  
• Tag pæerne ud af  
• ovnen. Pynt med vindruer eller valnødder. Serveres med  
vani lleis eller flødeskum til.