



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. januar 2025

Dessert

Sherryfromage (10 personer).

Ingredienser: 10 g husblas, 60g sukker, 50g pasteuriserede æggeblommer, 360g piskefløde 38%, 80g sherry, 65g hakket mørk chokolade, 35g hakkede hasselnødder, 85g pasteuriserede æggehvider.

Læg husblas i koldt vand.

Pisk sukker og æggeblommer luftigt.

Pisk fløden til et let skum og sæt på køl.

Træk husblassen op af vandet med det vand, der hænger ved, og smelt den i en tykbundet gryde.

Afkøl husblassen med sherry - under omrøring.

Tilsæt husblassen til æggesnapsen.

Tilsæt chokolade og nødder og vend forsigtigt flødeskum i.

Fold forsigtigt æggehviderne i fromagen - til det er godt blandet sammen.

Anret fromagen i skåle og pynt med flødeskum.

