

Citronfromage

Ingredienser

5 blade husblas
4 pasteuriserede æggeblommer, svarer til 2 af de små bægre
100 g sukker
2 tsk. reven, usprøjtet citronskal
1½ dl citronsaft af 2-3 citroner
3 pasteuriserede æggehvider, svarer til 2 af de små bægre
3 dl + 1 dl piskefløde

Fremgangsmåde

Læg husblassen i blød i koldt vand i 10 min.

Pisk æggeblommer og sukker godt, til det er cremet, og tilsæt citronskal og halvdelen af citronsaften.

Tag husblassen op, og smelt den over vandbad, tilsæt det sidste citronsaft. Lad den køle af, til den er fingervarm og rør det i æggemassen.

Pisk æggehviderne stive, og pisk fløden til flødeskum. Vend æggehviderne i æggemassen, og derefter vendes flødeskummet forsigtigt i. Hæld fromagen i en skål, og sæt den på køl indtil servering. Pynt evt. med flødeskum.

