

Citronfromage

Til 12 personer

Ingredienser:

12 pasteuriserede æggeblommer

12 pasteuriserede æggehvider

380 gr. sukker

6 citroner, økologiske

7,5 dl. piskefløde, 38%

12 blade husblas

Pynt:

3 dl. piskefløde, 38%

Citronskal. Fra citronerne ovenfor.

Frisk citronmelisse



Sådan gør du

Æggeblommer og sukker piskes hvidt.

Husblasen blødes op i koldt vand, vrides og smeltes i citronsaften, over vandbad.

Fløden piskes let og vendes i æggesnapsen, hvorefter husblasen vendes i. Til slut vendes de stift piskede æggehvider i.

Pyntes med citronskal og tynde strimler citronskal, citronmelisse og chokolade drys.

Rigtig god fornøjelse