

# CITRONFROMAGE

Ingredienser 8 personer:

8 blade husblas

6 æg (ca. 3 dl)

200 gr. Sukker

2 tsk. Revet citronskal (Økologiske)

1 dl. Friskpresset citronsaft

½ L. piskefløde til pynt.

Tilberedning:

Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 5 min.

Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps.

Træk husblassen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den ved svag varme.

Bland husblassen med citronskal og -saft og rør den i æggesnapsen.

Pisk fløden til flødeskum (gem lidt til pynt) og vend det forsigtigt i den let stivnede æggeblanding.

Fordel citronfromagen i portionsglas eller -skåle og stil dem tildækkede i køleskabet.

Inden servering pyntes på toppen med flødeskum.

Velbekomme!