

Citronfromage

Ingredienser

- 2 pasteuriserede æggeblommer
- 2 pasteuriserede æggehvider
- 125 g sukker
- 1 dl. citronsaft (svarer ca. til de citroner, du bruger skal fra)
- 1 spsk. revet skal fra usprøjtet citron (ca. 2 citroner)
- 4 blade husblas
- ¼ l piskefløde



Fremgangsmåde

1. Læg husblasen i blød i iskoldt vand i 10 min.
2. Æggeblommer og sukker piskes til en cremet og luftig masse. Tilsæt den revne citronskal til æggemassen
3. Pisk æggehvider og flødeskum stive
4. Smelt det udblødte husblas i en skål over vandbad. Tilsæt citronsaften i det varme husblas og hæld det i en tynd stråle i æggemassen mens du pisker det sammen. Lad blandingen stå til den er begyndt at stivne let.
5. Vend forsigtigt æggehviderne i blandingen og til sidst flødeskummet
6. Sæt på køl i et par timer, gerne flere og pynt med flødeskum og revet chokolade

Recipe by Linemad - 365 salater på 365 dage at <http://linemad.dk/citronfromage/>