



Citronmousse



60+ MIN

DESSERT

Citronmousse som mormor lavede det. Glæd dig til at prøve denne opskrift, hvor citron, flormelis og piskefløde skaber magi, ingen kan modstå!



Ingredienser

4 personer

Husblas	1 blad
Karolines Køkken® Piskefløde 38%	¼ liter
Vaniljestænger - kornene herfra	½
Flormelis	2 spsk
Fintrevet citronskal (usprøjtet)	1 tsk
Friskpresset citronsaft	2 tsk

Pynt

Bananer i skiver

Sådan gør du

Læg husblas i blød i koldt vand i 10 min. Pisk fløden let og tilsæt vaniljekorn, sukker, citronskal og -saft. Træk husblassen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den i en skål i vandbad. Afkøl husblassen med lidt af flødeskumsblandingen og kom den i resten under omrøring. Fordel citronmoussen i 4 portionsglas og stil dem koldt indtil serveringen. Pynt med bananskiver.

Velbekomme!