

Citronfromage

Opskrift til 8 små glas

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

skal stå på køl i et par timer

Samlet tid

2-3 timer

Ingredienser

Citronfromage

- 4 pasteuriseret æggeblommer
- 120 g sukker
- 4 blade husblas
- 2 økologiske citroner
- 2 dl piskefløde
- 3 pasteuriseret æggehvider

Kandiseret citronskal

- 1 dl vand
- 1 dl sukker
- skallen fra cirka en halv citron

Sådan gør du

CITRONFROMAGE

- Pisk æggeblommer og sukker lyst og luftigt
- Læg husblas i blød i koldt vand i nogle minutter, til de bliver bløde – vrid dem op og kasser vandet
- Kog citronskal og saft op i en gryde og kom de bløde husblas her i – rør rundt til de er opblødt. Lad det køle af
- Pisk fløden til en letpisket skum
- Pisk æggehviderne stive
- Bland det hele forsigtigt sammen og hæld på glas. Kom dem på køl i nogle timer

KANDISERET CITRONSAL

- Riv skallen af citronen (uden at få for meget af det hvide med), enten med en kartoffelskræller eller med et jern lavet til de her tynde strimler. Bruger du en kartoffelskræller, skal de efterfølgende skæres i tyndere strimler med en kniv.
- Kog 1 dl sukker og 1 dl vand op. Læg citronskallerne i sukkerlagen og lad koge yderligere et par

minutter.

- Saml citron-strimlerne op af sukkerlagen, og læg dem på et stykke køkkenrulle, som kan suge overskydende væske.
- Når de er kølet af, kan du bruge dem som pynt ovenpå din citronfromage - evt. sammen med blåbær vendt i sølvstøv.