

Påskedessert serveret i glas

Opskrift til 6-8 glas

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

1-2 timer på køl

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

CITRONCREME

- 1/4 liter fløde
- 100 g flødeost naturel
- skal fra 1,5 citron + saften fra 1 hel
- 2 stykker husblas
- 50 g flormelis
- lidt gul farve (måske 1/2 tsk.)

DESUDEN

- ca. 20 makroner (2-3 per glas)
- pyntes med blåbær, mynte og citron

Sådan gør du

1. Læg husblas i blød i koldt vand 5-10 min inden og vrid den efter fri fra væsken
2. Pres citronsaft i en gryde, varm det hurtigt op og smelt husblas her i
3. Pisk fløden til en let skum
4. I en skål blandes det hele ellers: flødeskummen, flødeost, citronsaften med husblas, citronskal, den gule farve og flormelis.
5. Kom det i en sprøjtepose (husk tyl i bunden) og læg på køl et par timer
6. Sprøjt i glas med makroner i bunden ved servering (så makronerne holder sig sprøde) og pynt med enten blåbær, mynte og citron eller påskeæg