

Citronfromage

Ingredienser til 4 personer

4 blade husblas

3 hele pasteuriserede æg
100 g sukker

revet skal af en økocitron
½ dl citronsaft
lidt vanille
1/4 l piskefløde 38%

fremgangsmåde:



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2014 golfognatur.dk

Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 min.

Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps.
Pisk fløden - gem lidt til pynt.

Træk husblassen op af vandet med det vand, der hænger ved.
Smelt husblassen i en skål i vandbad.

Bland husblassen med citronsaft og citronskal.
Rør det forsigtigt i æggesnapsen.
Vend forsigtigt flødeskum i blandingen med en dejskraber.

Hæld fromagen i en skål eller i portionsglas. Dæk til med låg eller lignende, så skorpen ikke bliver hård.
Placer fromagen i køleskab i mindst 2 timer før servering.

kommentar:

Opskriften er til den klassiske citronfromage. Faktisk er det Arla der har lavet den - men den er for god til ikke at kopiere. Man kan bruge appelsin i stedet for citron - men husk at appelsinen skal være økologisk.

Man kan fryse fromagen - hvis man ikke har tid, samme dag som den skal serveres.

Velbekomme