

CITRONFROMAGE EKSTRA LUFTIG OG LÆKKER OPSKRIFT

Fordel citronfromagen i det antal glas, du ønsker – citronfromagen kan også kommes i én stor skål, så de ikke portionanrettes. Stil på køl i mindst 4 timer eller til dagen efter.

Lækker opskrift på ekstra luftig citronfromage, der portionanrettes i små glas, så de ser flotte ud på dessertbordet. Fromagen kan sagtens fryses ned, og laves god i forvejen.

Til

- 3 økologiske citroner
- 6 blade husblas
- 6 æg
- 150 g sukker
- 3 ½ dl piskefløde

Skyl citronerne, og riv så det yderste lag skal af. Pres saften, og kom saft og citronskal op i en gryde. Lad det koge lige så stille op, imens du gør de andre ting klar.

Fyld en skål med koldt vand, og kom husblassen heri. Lad det stå og blødgøre, imens de andre ting gøres klar.

Del æggene i hvider og blommer, og kom dem i hver sin skål. Pisk æggeblommerne med 2/3 af sukkeret til en lys og luftig masse. Stil det til side.

Pisk æggehviderne stive med resten af sukkeret, til det ligner marengs, og stil det så til side. Tag en ny skål frem, og pisk fløden til flødeskum, uden at den bliver for stiv.

Tag husblassen op af vandet, og klem vandet ud. Kom det op i gryden med citronsaft og – skal. Tag gryden af varmen, og rør rundt, indtil husblassen er opløst. Si væsken op i æggesnapsen lidt ad gangen under omrøring.

Kom lidt flødeskum i æggesnapsen ad gangen, og rør forsigtigt rundt. Kom marengsen i lidt ad gangen, og bland det forsigtigt sammen, til fromagen er ensartet.

