

Citronfromage

Citronfromagen er taget frem fra farmors gemmer og er blevet en af tidens mest populære desserter. Hér er den selvfølgelig lavet med honning. Anvend en af de milde honninger for ikke at sløre den fine smag af citron og vanille.

CITRONFROMAGE (6-8 personer)

150 g mild, rørt honning, f.eks. en forårshonning eller rapshonning

4 pasteuriserede æggeblommer

Fintrevet skal af 1 citron (usprøjtet!)

Saft af 2 citroner

Korn af ½ vanillestang

5 blade husblas

3 pasteuriserede æggehvider

2 dl piskefløde

Riv citronerne og skrab kornene ud af vanillestangen.

Pisk æggeblommer, honning, citronskal og vanillekorn til det er hvidt og luftigt.

Læg husblasen i blød i vand i ca. 5 minutter.

Kram vandet af husblasen og smelt den i et vandbad.

Hæld citronsaften i den opløste husblas. Hæld denne blanding i en tynd stråle i æggemassen samtidig med at du pisker (vigtigt – ellers risikerer du, at husblasen trævler).

Pisk fløden til skum og vend det forsigtigt i æggemassen.

Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i.

Sættes på køl i 3-4 timer.

Opskrift og foto overgaardutfelt.dk