

Citronfromage 10 personer	
Ingredienser	Fremgangsmåde
3-4 citroner (ca. 1 ss sukker) 4 past. Æggeblommer 200 g florsukker 15-20 g gelatine 1 l piskefløde	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Riv skallen fint af 2 citroner, og bland den med lidt sukker – mas det ud med en paletkniv 4. Pisk blommerne med florsukkeret indtil massen er hvid og let 5. Pisk fløden 6. Pres saften af de 3-4 citroner (alt efter hvor sur den ønskes) og tilsæt citronskal- len 7. Udblød gelatinen i koldt vand i min. 5 min. 8. Bland æggemassen sammen med fløden imens 9. Smelt nu gelatinen i en lille gryde, og bland den sammen med citronsaften, rør hele tiden 10. Hæld nu citron/gelatine i flødemassen og bland det forsigtigt med en dejskraber 11. Hæld fromagen i en stor skål eller dessertglas, der er vædet og strøet med florsukker. Lad fromagen stå i køleskabet til den er stivnet 12. Kan pyntes med flødeskum
Redskaber	