

1 person.

CITRONFROMAGE:

1 blad husblas
koldt vand

Husblas sættes i blød i koldt vand i mindst
10 min.

1 æggeblomme
1 sps. sukker

del æggeblomme og æggehvide.
Pisk æggeblomme og sukker til en æggesnaps

1 æggehvide

Pisk æggehvide til "skum" (brug rene tør-
re piskeris)

1 sps. citronsaft

½ dl. piskefløde

Pisk fløden til flødeskum.
Tag husblassen op af vandet - kom hus-
blassen op i et dl. mål. Tilsæt citron-
saft, i dl. målet. Smelt husblassen over
vandbad, i en gryde. (pas på, husblassen
må ikke blive for varm).
Rør den smeltede husblas ned i æggesnap-
sen, hæld den i, i en tynd stråle - rør
samtidig. Vend den stivpiskede æggehvide
i. Vend det ½ flødeskum i.
Hæld den færdige fromage op i små glas-
skåle.
Pynt med det sidste flødeskum.