

Citronfromage

Ca. til 4 personer

4 plader husblas

3 past. Æg

150 g sukker

Revet skal fra én citron

½ dl friskpresset citronsaft

¼ L Piskefløde

Jordbær

Læg husblassen i blød i koldt vand ca. 5 min. Rens og skær jordbærrene i kvarte og lad dem dryppe af. Pisk fløden stiv i en skål for sig. Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps. Tag husblassen op af vandet med det vand der hænger ved og smelt den (evt. over vandbad). Citronsaft og citronskal blandes i husblassen. Rør den lune husblas i æggesnapsen. Vend fløden forsigtigt i æggemassen. Kom straks jordbærrene i fromagen og vend dem rundt. Hæld fromagen i forme og stil på køl.