

## **CITRONFROMAGE**

4 personer

4 blade husblas

3 store æg

100 g sukker (1¼ dl)

Revet skal af 1 citron

Saften af 1 citron (ca. ½ dl)

¼ l piskefløde



Læg husblasen i blød i koldt vand i 5 min. Pisk hele æg og sukker til luftig æggesnaps med elpisker. Træk husblasen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den i vandbad. Bland den med citronsaften og citronskal. Rør husblasen i æggene. Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt i æggemassen, når den er næsten stiv. Hæld fromagen i en skål. Fromagen stilles koldt.

Serveres med flødeskum.