

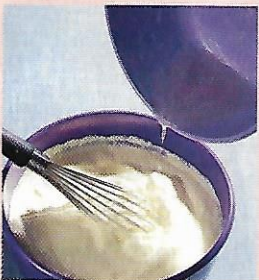


## Husblaskole

☒ Læg husblasbladene i blød i en skål med rigeligt koldt vand. Læg bladene i vandet et ad gangen, så de ikke klistrer sammen.



② Knug bladene fri for vand og smelt dem over vandbad, evt. sammen med den væske, der skal i retten, f.eks. citronsaft i en citronfromage.



③ Lad husblasen afkøle, til den er ca. 37° (lillefingervarm) og hæld den smeltede husblas i retten i en lang, tynd stråle, mens der røres godt.

# FLØDERAND

(8 pers.)  
10 blade husblas  
1 flaske Moscatto d'asti  
75 g sukker  
Saft af 1 citron  
500 g frugt og bær, f.eks.:  
1 mango  
2 appelsiner  
250 g stenfri druer  
2 røde grapefrugter  
150 g bær  
1 granatæble

Tilbehør:  
Flødeskum el. vaniljeis

Udblød husblasen i en stor skål koldt vand i ca. 10 min. Hæld moscattoen op i en skål og bland med sukker og citronsaft. Hæld ca. 1 dl af vinen i en kasserolle og lun den. Tag husblasen op af vandet og smelt dem i den varme vin. Rør blandingen i resten af vinen. Kom ca. ¾ dl af denne blanding i en stor randform. Stil den i køleskabet og lad geléen stivne. Gør imens frugten klar. Skræl mangoen og skær frugtkødet i små tern. Skær skrællen af appelsiner

og grapefrugter og skær dem i fileter eller tern. Hålvér evt. druerne. Pil granatæblet. Skyl bærrene. Tag randformen ud af køleskabet, når geléen er stivnet. Kom et lag blandet frugt og bær ovenpå og hæld vinblanding over, så det dækker. Stil randen i køleskabet igen, til dette lag gelé er stivnet. Tag randformen ud igen, fordel resten af frugten i formen og hæld resten af vinblandingen ovenpå, helt op til kanten. Lad geléen stivne helt i køleskabet. Dyp formen i en stor skål varmt vand i ca. 5 sek. Tør formen af i et viskestykke. Læg et fad over formen og vend form og fad om. Ryst formen som beskrevet i kokkeskolen side 14. Hvis geléen ikke vil slippe formen, kan den dyppes i varmt vand i kort tid igen. Servér frugtgeléen med flødeskum eller vaniljesauce.

## Tip

Hvis den smeltede husblas skal røres i noget varmt, f.eks. varm saft, kan du smelte de udblødte husblasblade direkte i den varme væske og røre rundt (som i chokoladebuddingen).

Det er vigtigt, at husblasen skal afkøles lidt, før du blander den i, og den opløste husblas skal hældes i en lang, tynd stråle. Hvis husblas eller fromage er for kold, kommer der trevler eller tråde i fromagen. Hvis husblasopløsningen er for varm, skiller fromagen. Derfor gælder det om nogenlunde at ramme den rigtige temperatur. Hvis du har rørt den smeltede husblas ud i lidt saft, og den stivner eller trevler i tråde i saften, kan den varmes igen.