

# STRIBET FROMAGE

(6 pers.)

5 blade husblas  
2 æg  
4 spsk. sukker  
1 citron  
4 dl piskefløde  
3 spsk. koncentreret  
hindbærsaft  
2 spsk. kakao  
Chokoladespåner

Udblød husblasen i koldt vand. Pisk æggeblommer og sukker lyst og kom revet citronskal i. Knug husblasen fri for vand og smelt den sammen med saften fra citronen over vandbad. Pisk æggehvider og fløde stift hver for sig. Hæld den afsvalede husblas i en tynd stråle i æggemassen, mens der røres, og vend

æggehvider og flødeskum i. Del blandingen i tre skåle, vend hindbærsaft i den ene, kakao i den anden og lad fromagen i den tredje skål forblive hvid. Læg hurtigt de tre lag oven på hinanden i en serveringsskål og stil den koldt i mindst 2 timer. Pynt fromagen med chokoladespåner og servér.

