

YMERFROMAGE MED RUGBRØDSKROKANT

(8 pers.)

Ymerfromage:

1 usprøjtet lime
5 blade husblas
5 dl ymer
125 g sukker
2 æggehvider
1½ dl piskefløde

Rugbrøds krokant:

50 g rugbrød
25 g sukker
25 g smør
1 spsk. hvedemel
25 g mandler



Lad husblassen udbløde i en stor skål koldt vand. Rør ymer med sukker og fintrevet limeskal. Tag husblassen op og kom den i en skål sammen med det vand, der hænger ved. Smelt husblassen over vandbad. Rør den varme husblas hurtigt i ymeren. Pisk æggehviderne stive. Pisk fløden til blødt skum. Vend æggehvider og flødeskum i ymeren. Kom

massen i en glasskål. Lad fromagen sætte sig i køleskabet i mindst 3 timer.

Rugbrøds krokant

Kom rugbrød, sukker, smør og mel i en foodprocessor og blend det hele, til en ensartet og sammenhængende dej. Hak mandlerne groft og ælt i dejen. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir til en cirkel på ca. 20 cm i diameter. Fjern

det øverste lag bagepapir og bag krokanten ved 175° i ca. 15 min., til den er brun og sprød. Lad den køle af på bagepapiret. Skær eller bræk kagen i stykker og servér til ymerfromagen.

Krokanten kan blive blød et par timer efter bagning. Varm den evt. op i ovnen, så den bliver sprød igen.