

# CITRONFROMAGE

(6 pers.)

4 blade husblas

3 pasteuriserede, hele æg

100 g sukker

1 spsk. fintrevet citronskal

½ dl friskpresset citronsaft

2½ dl piskefløde

6 citronbolsjer

1 citron

1 dl flødeskum

Læg husblassen i blød i koldt vand og pisk æg og sukker luftigt. Smelt husblassen med citronsaft og rør den i

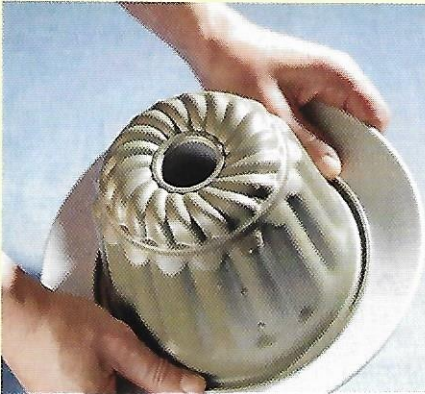
æggesnapsen sammen med citronskallen. Pisk fløden stiv og vend ¾ i æggemassen, når den er næsten stiv. Hæld fromagen i 6 små serverings-skåle og stil dem tildækkede i køleskabet, til de er stivnede. Læg bolsjerne med god afstand på en plade med bagepapir og sæt dem i ovnen ved 175° i 5-6 min., til de netop er smeltet. Tag pladen ud, spred bolsjerne ud med bagsiden af en ske, drys med revet citronskal og lad dem afkøle helt. Pynt fromagerne med flødeskum og bolsjeflager og servér.

## Sådan får du buddingen ud af formen



**1** Sæt buddingformen i en skål med varmt vand i ca. 10 sek. Tag formen op af vandet og tør den af i et viskestykke.

**2** Se, om kanten har løsnet sig, ved at trykke lidt i kanten. Skær den evt. forsigtigt fri med en lille, skarp kniv.



**3** Sæt et fad over buddingen og vend form og fad. Hvis buddingen har svært ved at slippe, kan der være vakuum inde i formen. Tip fad og form lidt til siden og ryst det hele i faste bevægelser. Vil buddingen stadig ikke slippe, må den varmes lidt igen.



