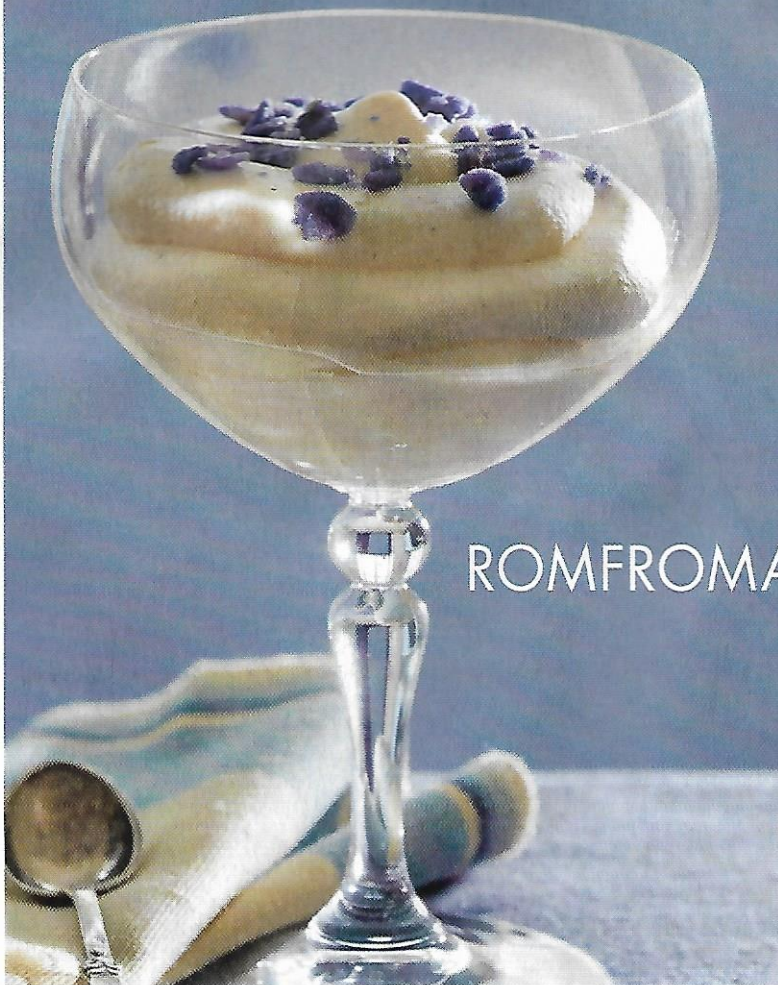


(4 pers.)  
4 blade husblas  
2½ dl piskefløde  
2 spsk. flormelis  
½ vaniljestang  
½ dl brun rom  
1 spsk. kandiserede  
violer

Udblød husblassen i  
koldt vand i et par min.  
Pisk fløden til skum og  
rør flormelis og vanilje-  
korn i. Smelt husblassen  
ved svag varme  
sammen med halvdelen  
af rommen og tilsæt her-  
efter resten af rommen,

så blandingen afkøles.  
Vend den let afkølede  
rom i flødeskummen,  
kom blandingen i en  
serveringsskål og stil  
den koldt i et par timer.  
Pynt frømagen med kan-  
diserede violer og  
servér.



## ROMFROMAGE

Tillæg til Familie Journal nr. 40 2016

Af Christine Bille Nielsen og Kristina Marckmann. Foto: Carina Krüger  
Redaktion: Hanne Wind-Hansen. Layout: Marianne Mehlert  
Ansvarshavende chefredaktør: Anette Kokholm



UBD