

Citronfromage à la Morberg

Portioner: 4



Foto: Fredrik Sandin Carlson

Från Vad blir det för mat

Det här är ett enkelt och gott recept på fromage med smak av citron. Receptet är signerat Per Morberg.

27 november 2009

Portioner: 4

Du behöver

- 4 blad gelatin
- 4 äggulor
- 100 gr strösocker
- 1 st citron, skal och saft
- 3 dl vispgrädde

Gör så här

1. Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten i ca 5 min.
2. Vispa upp gulorna och sockret till en luftig smet.
3. Ta upp gelatinbladen ur vattnet. Smält dem i vattenbad.
4. Blanda dem sedan med citronskalet och saften. Häll ner blandningen i äggsmeten.
5. Vispa grädden och vänd försiktigt ner den i den svala citronblandningen.
6. Häll fromagen i småglas och dekorera med hallon och citronmeliss