

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Citronfromage. 8 personer

### Ingredienser:

4 pasteuriserede æggeblommer,  
4 pasteuriserede æggehvider,  
5 spsk. sukker,  
1 usprøjtet citron,  
4 blade husblas

### Fremgangsmåde:

Sæt husblassen i blød i en skål med koldt vand.

Pisk æggeblommer og sukker hvidt og skummende. Riv citronen, del den og pres saften ud. Tilsæt 1-2 tsk. reven citron og 3 spsk. citronsaft (gem resten af saften).

Husblassen tages op af vandet og smeltes over vandbad i en skål. Stil skålen med husblas til afkøling.

Pisk hviderne stive.

Tilsæt 1 spsk. citronsaft i den afkølede husblas og hæld husblassen i æggemassen i en tynd stråle under let omrøring. Når æggemassen tykner vendes de piskede hvider forsigtigt i.

Hæld fromagen over i en serveringsskål eller i portionsglas/skåle og stil det på køl.

### Anretning:

Serveres pyntet med flødeskum og evt. citronskal skåret på et julienne jern.