

Flødedessert med citron

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

5 dl piskefløde
4 spsk. sukker
1 usprøjtet citron
3 blade husblas

Pynt: Jordbær, pistacienødder og mynte

Variationer

Pynt med hindbær, blåbær og citronmelisse.

Beskrivelse

Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 5 minutter.

Hæld halvdelen af fløden (2½ dl) i en kasserolle sammen med sukker, revet citronskal og -saft. Kog det 3-4 minutter under omrøring. Tag gryden fra varmen og smelt den opblødte husblas i citronfløden.

Pisk resten af fløden til flødeskum.

Når citronfløden er kølet af, vendes flødeskummet i. Fordel desserten i fire portionsglas og stil dem i køleskabet 4-6 timer.

Pynt med jordbær, pistacienødder og mynte ved servering.