



Ingredienser

Bund:

200 g mel
60 g sukker
1 tsk. bagepulver
1 tsk. vanillesukker
Fintrevet skal af 1/2 citron
100 g blødt smør
1/2 æg
40 ml mælk

Koldskålsfromage:

4 blade husblas
70 g flormelis
kornene af 1 vanillestang
3 dl tykmælk
2,5 dl fløde, pisket til skum
skal af 1/2 citron
saft af 1 citron

Tilbehør: Jordbær

Variationer

Brug kærnemælk i stedet for tykmælk.

Beskrivelse

Bund:

Bland mel, sukker, bagepulver, vanillesukker og fintrevet citronskal. Rør smørret i. Kom æg og mælk i og saml dejen. Tag en bagering på 24 cm, sæt den på en bageplade med bagepapir og tryk dejen ud i ca. 1/2 cm tykkelse. Bag bunden i 20 minutter ved 180 grader til den er gylden. Lad den afkøle helt.

Koldskålsfromage:

Udblød husblassen i koldt vand i 5 minutter og smelt den i citronsaften i en gryde.

Rør flormelis og vanillekorn ud i tykmælken. Rør den smeltede husblas og citronskal ud i tykmælken. Rør tykmælksblandingen forsigtigt ud i flødeskummet.

Placer den kolde bund på et fad. Bageringen lægges om bunden og en strimmel bagepapir, der passer i højden sættes hele vejen rundt. Hæld fyldet over bunden. Lad kagen stå på køl og sætte sig i mindst 5 timer.

Pynt og server med masser af friske jordbær.