



## Beskrivelse

Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 minutter. Rør kvark med cremefraiche, sukker og citronskal. Træk husblassen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den i vandbad. Afkøl husblassen med citronsaft og kom den i kvarkblandingen under omrøring. Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt i cremen. Anbring en lagkagebund i en springform (uden bund) på et serveringsfad og fordel kvarkcremen herpå. Læg den anden lagkagebund oven på. Stil kvarkkagen koldt i nogle timer. Pynt med sigtet flormelis.

## Ingredienser

- 3 blade husblas
- 200 g kvark 0,3%
- 2 dl creme fraiche 18%
- 125 g sukker
- 2 tsk. fintrevet citronskal (usprøjtet)
- 2 spsk. friskpresset citronsaft
- ¼ l piskefløde
- 2 lagkagebunde

Pynt: Flormelis

## Variationer

Server kvarkkagen med frisk frugt.