

## Citronfromage m/ fløde og chili chokolade (4 pers.)

4 blade husblad

3 store æg

100 gr. Sukker (1 1/4 dl)

Revet skal fra 1 øko citron

Saft af 1 citron (ca. ½ dl)

¼ liter piskefløde (lidt fra til pynt)

Chili chokolade

Læg husblasen i blød i koldt vand 5 min. Pisk hele æg og sukker til luftig æggesnaps med elpisker. Træk husblasen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den i vandbad. Bland den med citronsaft og skal. Rør husblasen i æggene. Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt i æggemassen, når den er næsten stiv.

Hæld fromagen i en skål og pynt med flødeskumstoppe og chili chokolade (synd ikke at bruge rigtig chili chokolade) før servering.

God fornøjelse 😊