



Hindbærfromage

Ingredienser

- 150 g hindbær, eventuelt fra frost
- 50 g sukker (ca.)
- 1 bæger pasteuriseret æggeblomme
- 5 blade husblas
- 1 dl yoghurt naturel eller A38
- 1 bæger pasteuriseret æggehvide
- Frisk mynte eller citronmelisse

Tilberedning

1. Tø eventuelt hindbærrene op. Blend dem med ca. halvdelen af sukkeret.
2. Pisk æggeblommerne hvide og skummende med resten af sukkeret.
3. Udblød husblassen i rigeligt, koldt vand. Smelt husblassen med det vand, der hænger ved, i en skål over vandbad. Pas på, det ikke bliver for varmt.
4. Bland de blendede bær, æggesnaps og yoghurt i en skål og tilsæt den smeltede husblas i en tynd stråle under omrøring.
5. Pisk hviderne stive og fold dem i massen, til massen er ensartet og uden hvide klumper.
6. Hæld massen i portionsskåle eller en stor serveringsskål og lad den blive kold og stivne i køleskabet, 1-2 timer, afhængigt af skålenes størrelse. Servér fromagen pyntet med mynte eller citronmelisse.

TIP

Suktermængden afhænger af bærrenes sødme, så smag dig frem. Hvis du bruger optøede, frosne hindbær, er det vigtigt, at de har stuetemperatur, når du tilsætter husblassen. Hvis bærrene er for kolde, klumper blandingen.