



Citrusfromage med hvid chokolade og pistacie

Saften og skallen fra både citron og appelsin giver desserten en frisk og syrlig smag.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Jan – Dec



Lav på gluten



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

1½ blade husblas

½ økologisk appelsin (revet skal + saft)

1 økologisk citron (revet skal + saft)

2 æg str. M/L, delt i hvider

og blommer

1 knsp. salt

50 g sukker

Kornene af ¼ vaniljestang

½ dl piskefløde

100 g mascarpone (italiensk flødeost)

Ca. 50 g hvid chokolade, hakket

eller revet

Ca. 20 g hakkede pistacienødder

Tekst og foto er udlånt fra kogebogen Æg, Samvirke.

Tilberedning

- 1 Læg husblassen i blød i koldt vand, og lad den trække 10 min.
- 2 Riv imens skallen af citrusfrugterne, og pres saften. Bland skal og saft i en skål.
- 3 Pisk æggeblommerne med salt, sukker og vanilje i ca. 3-4 min., til det er lyst og luftigt.
- 4 så citrussaften i, i en tynd stråle. Pisk herefter blandingen i de piskede æggeblommer, under konstant omrøring. Tjek, om der evt. er klumper af husblas.
- 5 Sæt den på køl i ca. 10 min., så den begynder at tykne let i kanten.
- 6 Pisk imens æggehviderne til stift skum. Vend dem i æggemassen, og fordel blandingen i 1 stor eller 4 små serveringsskåle. Sæt fromagen tildækket, på køl i min. 2 timer inden servering.
- 7 Pisk fløde og mascarpone let til en tyk creme, og fordel en skefuld på hver af fromagerne.
- 8 Drys med chokolade og pistacie og server!

