



DESSERT

# Citron- och limefromage med krossad lakrits och hallon

Kock: **Lotta Öström** Tid: **20 min** Portioner: **6**

Len och syrlig fromage med smak av citron och lime är ett perfekt avslut på kvällens middag.

Garnera med färska bär, någon god frukt eller varför inte med lite krossade lakritskarameller.



## INGREDIENSER

- 3 stycken gelatinblad
- 3 stycken äggulor
- 1,5 deciliter strösocker
- 1 stycken citron
- 1 stycken lime
- 3 deciliter grädde

### **Garnering**

- bär el frukt
- krossade lakritsar
- färsk mynta, blad



## GÖR SÅ HÄR

1

Lägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten.

Tvätta citronen och limen.

Riv skalet av citronen och limen och pressa ut saften i en kastrull.

Koka snabbt upp och dra av plattan.

Krama vattnet ur gelatinbladen och rör ner i grytan tills de löser sig.

2

Vispa äggulorna och sockret väl i en bunke.

Vispa grädden i en annan bunke inte allt för hårt (lite mitt i mellan).

3

Häll citron/limesaften under omrörning, ner i bunken med äggulor.

Vänd sedan försiktigt ner den vispade grädden med en slickepott.

Häll upp i efterrättsskålar.

4

Ställ i kylan ca 60 minuter.

Garnera med vad du tycker om, till exempel färska bär, någon god frukt eller krossade lakritskarameller (exempelvis turkisk peppar som du krossar med mortel).