Fransk sitronfromasj (Mousse au citron)



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 2 eggeplommer
♥ 0,5 dl sukker
♥ skall og saft fra 2 sitroner
♥ 1 ss gelatinpulver
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ friske blåbær
♥ revet sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg, eggeplommer og sukker til eggedosis.

Press saften ut av sitronene og riv sitronskallet. Løs opp gelatinpulveret i 6 ss av sitronsaften som anvist på pakningen. Smelt den bløtlagte gelatinen i noen sekunder i mikrobølgeovn eller over vannbad så den blir flytende. Bland den flytende gelatinen inn i eggedosisen.

Bland deretter i resten av sitronsaften og revet sitronskall.

Pisk kremfløten til luftig krem. Vend kremen inn i eggedosisen og hell blandingen i porsjonsglass. Sett glassene i kjøleskapet til fromasjen har stivnet.

Før servering kan fromasjen gjerne pyntes med revet sjokolade, og ekstra godt blir det med noen friske blåbær oppå også!

Tips

♥ Gelatinpulveret kan byttes ut med gelatinplater hvis du er mer komfortabel med å bruke det. 1 ss gelatinpulver tilsvarer 6 plater gelatin (1 ts gelatinpulver = 2 plater gelatin). Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i noen sekunder i en kopp i mikroen. Bland den flytende gelatinen inn i eggedosisen.

♥ Sitronfromasjen kan fint lages dagen før servering. Pynt helst med blåbær og sjokolade rett før servering, så dette ser helt ferskt ut.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fransk-sitronfromasj-mousse-au-citron