



Passionsfromage

Ingredienser

5 stk. æg
200 g sukker
2 spk. vanillesukker
1 l piskefløde
8 stk. passionsfrugter
10 stk. blade husblas
2 dl Cointreau
4 stk. lagkagebunde
Bærcoulis $\times \frac{1}{2}$
10 stk. forme

Fremgangsmåde

Æg, sukker og vanille piskes meget luftigt. Husblas blødgøres i kold vand. Passionsfrugterne flækkes, indmaden tages ud og blandes med den opblødte husblas. Opvarmes derefter blidt til det er smeltet. Massen vendes sammen med æggene og Cointreau og flødeskummen vendes til sidst i. Der udstikkes 10 stk. små stykker lagkagebunde (lad bunden sidde i formen). Fromagen hældes op i formen og sættes på køl. Anrettes med frisk frugt og bærcoulis.