



## citronmousse m. bund

### Ingredienser

3 æg  
150 g sukker  
75 g mandelmel  
50 g smør + til formen  
30 g mel + til formen  
40 g kartoffelmel

### Bund

4 æg, delt  
200 g sukker  
40 g kartoffelmel  
8 citroner, usprøjtede  
4 blade husblas  
½ l piskefløde

### Fremgangsmåde

Pisk æg og sukker til skum, og tilsæt derefter mandelmel, smeltet afkølet smør, mel og kartoffelmel. Smør formen (ca. 22 cm) og fordel melet. Fyld dejen i, og bag bunden i 25 minutter ved 180 grader. Lad bunden køle af.

### Bund

Pisk æggeblommer med sukker. Tilsæt kartoffelmel, citronsaft varmes op til kogepunktet samt revet skal fra en af citronerne. Bring blandingen langsomt til kogepunktet men du fortsætter med at røre rundt. Tilsæt husblas opblødt i koldt vand, pisk æggehviderne stive, vend dem i den varme citroncreme og lad blandingen blive lunken. Pisk fløden stiv, og vend den i den lunkne citroncreme. Fyld citronmassen ovenpå bunden og lad moussen afkøle mindst to timer i køleskab.