

Hindbærfromage

Bund:

- 75 g smør, koldt
- 150 g hvedemel
- 50 g flormelis
- 1/2 æg

Skær smør i små tern, og kom mel, flormelis, og smørtern i en blender. Blend det hurtigt sammen, og saml dejen med ægget. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, og lad den hvile i køleskabet i min. en time.

Skær/stik en cirkel (25 cm i diameter) ud af dejen, og bag den i 10-15 min. ved 175 grader. Lad bunden køle helt af.

Hindbær puréen:

- 200 g hindbær
- 40 g sukker
- 5 g citronsaft

Hindbær puréen:

Bring hindbær sukker og citronsaft forsigtig i kog og lad det simre i ca. 5 minutter. Tag gryden af varmen og sigt saft og bær.

Hindbærfromage:

- 75 g sukker
- 75 g vand
- 25 g æggeblomme
- 100 g æg
- 10 g gelatine
- 350 piskefløde

Hindbærfromage:

Start med at sætte gelatinen i blød i koldt vand.

Vand og sukker koges til en sukkersirup og hældes under kraftig piskning i de sammenblandede æg og blommer.

Pisk derefter over svag varme til cremen er let legeret og en let og fyldig masse.

piske koldt og tilsættes den smeltede gelatine og hindbærsaften. til sidst den let piskede flødeskum samt hindbær frugtmosen.

