

DESSERT

Rombudding m. lun kirsebærsauce

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 bl. Husblas
- 2 stk. Æggeblommer (past.)
- 2 spsk. Sukker
- 1/2 dl. Rom
- 1/4 ltr. Piskefløde
- 1/2 ltr. Kirsebærsauce

Fremgangsmåde: Sæt husblassen i blød i koldt vand. Rør æggeblommer og sukker godt sammen i en gryde. Opvarm æggemassen under kraftig piskning, til den begynder at jævne, tilsæt rommen. Tag gryden fra varmen, knug husblassen op og smelt den i æggemassen. Stil massen til afkøling. Pisk fløden og bland halvdelen af den i æggemassen. Hæld buddingen i en skål, som er skyllet med koldt vand, sæt den på køl til den stivner og vend den så ud på et fad, når den skal serveres. Pynt evt. med lidt flødeskum. Lun kirsebærsovs serveres til.