

---

## DESSERT

### *Ananasfromage med flødeskum*

**Ingredienser:**

**Antal personer: 4**

- 1 ds. Ananas i skiver
- 100 gr. Druer blå kernefri
- 2,5 dl. Piskefløde
- ½ stk. Citron saften
- 4 stk. Æggeblommer past.
- 4 stk. Æggehvider past.
- 4 spsk. Sukker
- 6 bl. Husblas
- 50 gr. Mørk chokolade

**Fremgangsmåde:** *Da retten ikke skal varmebehandles bruger vi pasteuriserede æg.* Æggeblommer og sukker piskes godt sammen. Fløden piskes til en blød skum, æggehvider piskes grundigt, så de bliver meget stive. Ananasskiverne skæres i mindre stykker, (gem en hel ring til pynt på toppen).

Husblasen udblødes i koldt vand i 5 min., kom citronsaft og lagen fra ananas i en lille gryde, varm lagen op. Husblasen tages af vandet og knyttes med en hånd fri for vand, smeltes i lagen (må ikke koge), lad det køle lidt af og pisk det i æggeblandingen. Der røres i det nu og da, til det begynder at tykne. Vend nu forsigtigt godt halvdelen af flødeskummet (resten skal bruges til pynt) og de piskede æggehviderne i, når massen er blevet så stiv, at den kan bære, tilsættes ananastykkerne. Kom det hele i en glasskål og sæt på køl i ca. 1 time.

Inden servering skal vi pynte lidt. Læg den gemte ananasring på midten, kom den gemte flødeskum i en sprøjtepose og lav nogle ringe som vaniljekranser også en klat i midterringen, pynt med en drue i klatterne og evt. en ring udenom midterskiven. Riv lidt chokolade groft over til sidst.