

Kærnemælksfromage med kirsebærsovs

6-8 blade husblads

1/2 liter kærnemælk

1/2 liter fløde

4 spk flormelis

2 spk vanilie sukker
(el. korn fra en vanilie stang)

Pynt
Mandelflager

1/2 kirsebær sovs



I en skål, læg husblads i blød i koldt vand i ca. 10 minutter.

Tænd for en gryde med lidt vand i bunden. Skal bruges til vandbad.

Imens røres kærnemælk sammen med flormelis og vanilie sukker

Træk husbladsssen op af vandet, med det vand der hænger ved.

Smelt husblad i en skål i vandbadet.

Når det hele er flydende, tag skålen op af vandet, og lad det køle et minut.

Bland derefter med lidt (1/10 eller mindre) af kærnemælks massen op i husbladsen, under omrørring.

Hæld herefter husblads/kærnemælk og i resten af kærnemælken under omrørring.

Pisk fløden stiv, og vend den forsigtigt sammen med kærnemælksblandingen.

Anret i potions glas, og lad dem stå på køl nogle timer.

Drys mandelflager på toppen før serveringen.