



JULEN HAR ENGLELYD

"Englefromage med citrus og hvid chokolade"

*"En himmelsk dessert, der løfter
julens sang til nye højder".*

Forkæl dine smagsløg med en let og luftig dessert til 4 personer, inspireret af den smukke julesalme "Julen har englelyd".

Denne englefromage fanger salmens blide og fredfyldte tone med friske citrusnoter og cremet hvid chokolade – en smagsoplevelse, der spreder julens himmelske glæde ved bordet.



*"Julen var altid en tid, hvor sorgerne blev større,
fordi alle andre syntes at være glade."*

Tove Ditlevsen

INGREDIENSER

FROMAGEN (ENGLNES LETHED):

3 æggeblommer
75 g sukker
1 dl friskpresset appelsinsaft (ca. 2 appelsiner)
1 tsk. revet citronskal
4 blade husblas
2 dl piskefløde

HVID CHOKOLADEGANACHE (JULENS LYS):

100 g hvid chokolade
1 dl piskefløde

PYNT (JULENS GLANS):

Spiseligt sølvstøv eller sukkerperler
Kandiserede appelsinskiver eller revet appelsinskal
Friske mynteblade

FREMGANGSMÅDE

1. FORBERED FROMAGEN:

Læg husblassen i blød i koldt vand i 5 minutter.
Pisk æggeblommer og sukker lyst og luftigt i en skål.
Varm appelsinsaften op i en lille gryde (må ikke koge).
Tilsæt den opblødte husblas og rør, indtil den er opløst.
Hæld den lune appelsinsaft langsomt i æggeblandingen under konstant omrøring.
Lad blandingen køle lidt af, indtil den begynder at tykne.
Pisk fløden til let skum og vend den forsigtigt i appelsinblanding. Tilsæt revet citronskal.
Fordel fromagen i 4 dessertglas eller skåle og stil dem på køl i mindst 3 timer.