

Kahluamarineret hindbær

Fromage

20 pers.

1 fl. Kahlua

1,25 kg. Friske hindbær

Evt. lidt flormelis

20 past. Æggekloppe

2 l. piskefløde

20 stk. husblas.

Flormelis

evt. lidt vanille.

Hindbær marineres i kahlua og evt. lidt flormelis. Marineres i ca. 2 timer – gerne længere – smagen bliver kraftigere.

Æggeblomme piskes luftigt sammen med flormelis og evt. vanille.

Piskefløde piskes. Det hele blandes forsigtigt.

Husblas blødes op og smeltes i vandbad – blandes i og det hele hældes i små forme.

Stilles køligt – gerne til dagen efter.