

APPELSINFROMAGE



MORTEN HEIBERG er BO BEDREs faste dessertkok. Han er kagebogsforfatter og ejer et firma, som fremstiller is, chokolade, saft m.m. til Irma.

5 blade husblas
80 g æggeblommer (4 stk.)
125 g sukker
kornene af 1 stang vanilje
4 usprøjtede appelsiner
120 g æggehvider (4 stk.)
2½ dl piskefløde (250 g)

- Udblød husblasen i en stor skål med rigeligt koldt vand.
- Pisk æggeblommer og halvdelen af sukkeret hvide og lufttge i en skål. Tilsæt vaniljekorn.
- Skyl appelsinerne, tør dem af, og riv

skallen på et fint rivejern. Kom appelsinskallen i skålen til æggesnapsen.

- Halvér appelsinerne, og pres saften ud af dem. Hæld appelsinsaften igennem en sigte ned i en anden skål.
- Hæld lidt af saften i en lille kasserolle, og varm det op, til det er ca. 50 ° varmt. Knug vandet ud af husblasen, og smelt den i den varme appelsinsaft. Hæld det i en tynd stråle i æggemassen under piskning.
- Hæld den resterende mængde appelsinsaft i skålen med æggeblommerne, og pisk det sammen.
- Pisk æggehviderne skummende i en skål.

Tilsæt resten af sukkeret, og pisk dem til bløde toppe.

- Pisk fløden til blødt skum. Brug en gummidejskraber, og vend først den letpiskede flødeskum i æggeblommerne. Vend derefter de piskede æggehvider i.
- Fordel fromagen i portionsskåle, dæk med husholdningsfilm, og lad fromagen sætte sig i 4-6 timer i køleskabet inden servering.

SYLTEDE APPELSINSKIVER

500 g vand
200 g sukker

2 stænger vanilje,
flækkede og kornene skrabet ud
4 usprøjtede appelsiner

- Bring vand, sukker og vaniljestænger og -korn i kog i en gryde.
- Skyl og aftør appelsinerne. Skær appelsinerne i tynde skiver, dog ikke så tynde, at frugtkødet forsvinder under tilberedningen. Kom appelsinskiverne i lagen, og lad dem simre, indtil de er gennemsigtige. Sluk for varmen, læg låg på, og lad gryden stå natten over eller i mindst 6 timer og trække.