

Citronis dessert

100 g flormelis

3 æg

3 spsk. citronsaft

1 knivspids salt

1 spsk. reven citronskal

½ l piskefløde

Grahamskiks eller mariekiks

Bland flormelis, æggeblommer, citronsaft, salt og reven citronskal.

Pisk det over vandbad til det er tykt og cremet.

Lad det afkøle.

Bland de stiftpiskede æggehvider og den piskede fløde i.

Knus så mange kiks, så det fylder bunden i en tærteform.

Hæld cremen hen over og kom den i fryseren, indtil den er fast.

Pynt med et par tynde skiver citron, citronmelisse eller mynteblade.