



Ingredienser

Bund:

200 g mel

60 g sukker

1 tsk. bagepulver

1 tsk. vanillesukker

Fintrevet skal af 1/2 citron

100 g blødt smør

½ æg

40 ml mælk

Koldskålsfromage:

4 blade husblas

70 g flormelis

kornene af 1 vanillestang

3 dl tykmælk

2,5 dl fløde, pisket til skum

skal af ½ citron

saft af 1 citron

Tilbehør: Jordbær

Variationer

Brug kærnemælk i stedet for tykmælk.

Beskrivelse

Bund:

Bland mel, sukker, bagepulver, vanillesukker og fintrevet citronskal. Rør smørret i. Kom æg og mælk i og saml dejen.

Tag en bagering på 24 cm, sæt den på en bageplade med bagepapir og tryk dejen ud i ca. ½ cm tykkelse. Bag bunden i 20 minutter ved 180 grader til den er gylden. Lad den afkøle helt.

Koldskålsfromage:

Udblød husblasen i koldt vand i 5 minutter og smelt den i citronsaften i en gryde.

Rør flormelis og vanillekorn ud i tykmælken. Rør den smeltede husblas og citronskal ud i tykmælken. Rør tykmælksblandingen forsigtigt ud i flødeskummet.

Placer den kolde bund på et fad. Bageringen lægges om bunden og en strimmel bagepapir, der passer i højden sættes hele vejen rundt. Hæld fyldet over bunden. Lad kagen stå på køl og sætte sig i mindst 5 timer.

Pynt og server med masser af friske jordbær.