

Kvarkkage

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

3 blade husblas

200 g kvark 0,3%

2 dl creme fraiche 18%

125 g sukker

2 tsk. fintrevet citronskal (usprøjtet)

2 spsk. friskpresset citronsaft

¼ l piskefløde

2 lagkagebunde

Pynt: Flormelis

Variationer

Server kvarkkagen med frisk frugt.

Beskrivelse

Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 minutter. Rør kvark med cremefraiche, sukker og citronskal. Træk husblassen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den i vandbad. Afkøl husblassen med citronsaft og kom den i kvarkblandingen under omrøring. Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt i cremen. Anbring en lagkagebund i en springform (uden bund) på et serveringsfad og fordel kvarkcremen herpå. Læg den anden lagkagebund oven på. Stil kvarkkagen koldt i nogle timer. Pynt med sigtet flormelis.