

Tinas citronis

4 personer eller 2 børn

10 pasteuriserede æggeblommer
250 g flormelis
revet skal af 2 citroner
saften fra 3 1/2 citron
1/2 l piskefløde

Pisk æggeblommer og flormelis hvide i en skål i 8-10 minutter. Vend citronskal- og saft i.

Pisk fløden let stiv og vend den sammen med citronmassen. Frys isen i en skål eller anden beholder i minimum 4 timer.



AAMANNS APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANNS Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.