

Opskrift

Citron, gratin

20 portioner

Ingredienser

Husblas	20g.
Citronskal	40g.
Citronsaft	200g.
Sukker	30g.
Proteinpulver	40g.

Metodik

1. Læg husblas i blød i koldt vand
2. Blancher citronskallerne i varmt vand 6 gange. Skift vandet hver gang, det begynder at koge
3. Opvarm citronsaft, sukker og citronskal til sukkeret er opløst
4. Blend det hele til en helt glat, ensartet masse
5. Sigt massen fri for klumper
6. Smelt den opblødte husblas og rør den i den sigtede masse
7. Kom massen i mini florentiner silikoneforme
8. Dæk til med film og stil på blæstkøl til det har sat sig

Portionsstørrelse 10 g.

Servering Kold

Frysning Egned

Tips og ideér

Der er ingen tips og ideér til denne opskrift.

Næringsindhold pr. 100 gram

Kalorier	569,00 kJ
Protein	17,80 kJ
Fedtstoffer	0,00 kJ
Kulhydrater	16,20 kJ
Alkohol	0,00 kJ