

# Citronfromage med citronsirup og citronpesto

4 portioner



nem

Op til 35 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
foodprocessor eller minihakker

### Citronfromage:

1 brev Dr. Oetker Citronfromage  
2 ½ dl vand eller letmælk

### Citronsirup:

1 dl citrónsaft  
revet skal fra 1 ubehandlet citron  
75 g sukker

### Citronpesto:

½ dl groft rørsukker  
½ pose Dr. Oetker Hakkede  
Mandler 25 g)  
revet skal fra 1 ubehandlet citron  
¼ bundt citronmelisse  
citronmelisse til pynt

## 1 Citronfromage:

Hæld vand eller mælk i en stor skål. Tilsæt indholdet fra et brev Citronfromage og pisk med en håndmixer først kort ved lav hastighed og derefter 3 minutter på høj hastighed.

Fordel fromagen i fire små skåle eller forme beklædt med plastfolie og sæt dem i køleskabet i mindst 1 time.

## 2 Citronsirup:

Kom citrónsaft, citrónskal og sukker i en gryde og lad det koge ind til en tynd sirup. Lad den derefter køle helt af.

### 3 Citronpesto:

Kom sukker, mandler, citronskal og citronmelisse i en foodprocessor eller multihakker. Blend til det er findelt, tilsæt evt. lidt citronsaft eller vand, hvis det er svært at blende blandingen.

Befri forsigtigt citronfromagerne fra form og plastfolie og placer dem på desserttallerkener. Lige inden servering kommes en skefuld citronpesto på hver portion. Hæld derefter lidt citronsirup over og omkring fromagen og pynt med et blad frisk citronmelisse.

### Tip:

Prøv også at riste mandlerne på en tør pande eller i ovnen inden brug, dette fremhæver nøddesmagen. Sørg dog for at mandlerne er afkølet inden de bruges til pestoen.