

Citronfromage med lakrids

ca. 4 portioner



nem

Op til 15 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

håndmixer

Citronfromage:

1 brev Dr. Oetker Citronfromage

2 ½ dl vand eller letmælk

1 ½ tsk. lakridspulver

skal fra ½ ubehandlet lime

1 Citronfromage:

Bland posens indhold med vand eller mælk. Pisk kort med en håndmixer på laveste hastighed, derefter 3 minutter på højeste hastighed. Vend lakridspulver forsigtigt i fromagen. Fordel fromagen i 4 små skåle eller glas og stil desserterne i køleskabet i mindst 1 time

Servér fromagen toppet med revet limeskal og lidt lakridspulver.

Tip:

Hvis du tilbereder fromagen med mælk istedet for vand, bliver den lysere og mildere i smagen, samt mere cremet og knap så luftig som hvis du vælger vand.