

## **Brombær Romanoff**

### **Hvid Chokoladefromage.**

---

**20 pers.**

2 kg. Brombær friske eller frosne.  
1 l. friskpresset appelsinsaft. 10 appelsiner  
0,5 l. vodka.

0,4 kg. Hvid chokolade  
1 l. piskefløde  
0,2 kg. Flormelis  
20 æggeblommer, past.  
10 æggehvide, past.  
10 stk. husblas.  
mynte

Brombær marineres i appelsinsaft, evt. reven appelsinskal og vodka, i ca. 2 timer.  
Læg husblas i kold vand.

Æggeblommer og flormelis piskes til luftig masse i vandbad.  
Chokoladen rives og vendes i sammen med den udblødte husblas.  
Det afkøles.  
Æggehvide piskes stive og fløden piskes til skum.  
Det hele blandes sammen.  
Fordeles i portionsglas eller i forn.  
Anrettes på tallerken.