

## Hvide chokoladebrownie med blåbær og frosen hindbærskum

### Kage:

200g hvid chokolade  
100 g smør  
3 stk æg  
150 g sukker  
Skallen fra 1 citron  
150 g hvedemel  
125 g blåbær  
75 g valnødder ristet og hakket  
100 g flødeost  
½ tsk vaniliepulver  
100 g hindbær

### Hindbærskum:

150g frosne hindbær  
100 g sukker  
3 stk past. æggeblommer  
3 dl æggeblommer  
3 dl piskefløde  
1/2 tsk vaniliepulver  
  
saft af 1 citron  
100 g frosne hindbær  
75 g sukker

### Kage:

Smelt chokolade og smør i en skål over vandbad, sættes til side og afkøles.

Pisk æggene med sukker og revet citronskal til blandingen er tyk og skummende, vend den afkølede chokolade i æggemassen, si melet i og vendes, til sidst vendes de hakkede nødder og blåbær i.

Hæld dejen i en rugbrødsform beklædt med bagepapir.

Blem flødeost med hindbær og vaniliepulver, fodel skefulde over kagen, brug en gaffel til at trække streger så kagen marmoreres.

Bag kagen ved 175 grader i 40-45 minutter, den må ikke blive helt gennembagt.

Lad kagen køle ned i formen.

### Hindbærskum:

Pisk æggeblommer, sukker og vaniliepulver til det er skummende. Pisk fløden og vendes med æggemassen.

Mos de optøede hindbær med en gaffel og vendes med massen.

Kom det op i en form og sættes på frost.

Kog citronsaft og hindbær sammen, pisk i den til det bliver pure.