

## DESSERT

### Mejdal frugtsalat.

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1,25 dl. Æggeblommer (past.)
- 1 spsk. Mørk farin
- 2 spsk. Sukker
- 1 tsk. Vaniljesukker
- 2,5 dl. Piskefløde
- ½ stk Citron (saften)
- ½ stk Appelsin (saften)
  
- 2 stk. Æbler
- 2 stk. Pærer
- 2 stk. Bananer
- 4 stk. Blommer
- 125 gr. Druer (stenfri)
- 125 gr. Chokolade (mørki)

**Fremgangsmåde:** Skræl æbler og pærer, fjern kernehus og skær i terninger på max. 2 cm., skær bananer i skiver, halver druerne (gem en smule til pynt, blommer skæres også i tern. Chokoaden hakkes groft med en kniv, gem en lille håndfuld til pynt på toppen. Kom det hele i en stor skål.

Pisk æggeblommer, sukker og vaniliesukker samme til en æggesnaps (den bliver ikke så tyk med pasteuriserede æggeblommer). Pisk fløden til blødt skum og vend det i æggesnapsen. Bland cremen med frugterne, pynt med de gemte druer og chokolade på toppen og server.