**Københavnerbirkes**

**Ingredienser:**

4 små københavnerbirkes fra frost, ca 150 g.

50 gram fløde

4 blade husblas

Københavnerbirkes opvarmes i ovnen. Overfladen med birkes fjernes, så flest muligt er væk.

Birkes blendes/blixes med piskefløde. Massen kommes igennem en sigte, for at fjerne den sidste rest birkes og eventuelle klumper. Husblas opblødes i koldt vand. Husblas smeltes og piskes i massen. Smør 4 formene i ovalformene og fordel massen heri. Dæk overfladen med film og sæt på køl indtil massen har sat sig. Skal spises kold, og kan serveres med smør.

De er fryseegnet.

