



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. september 2013

Dessert

Mini blommetrifli (opskrift til 8 personer).



Ingredienser:

400 g blommer, 75 g sukker, 1 tsk stødt kanel, 1 bæger pasteuriserede æggeblommer, 2 spsk sukker, 1/4 stang vanilje eller 1/2 tsk vaniljesukker, 1 1/2 dl cremefraiche 38%, 8-12 makroner.

Udsten blommerne og skær dem i både.

Vend dem sammen med sukker og stødt kanel i en gryde.

Varm dem igennem under omrøring, til sukkeret er smeltet og blommerne møre.

Hæld dem i en skål til afkøling.

Pisk æggeblommerne tykke og hvide med sukker og vaniljemarv.

Pisk cremefraichen til en tyk creme og vend den sammen med æggeblomme-cremen.

Anret blommekompotten i små glas med knuste makroner (dyp dem evt. med lidt hedvin) og top op med vaniljecremen.