



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. maj 2017

Dessert

Rabarbertrifli (6 personer).

Ingredienser: ½ dl vand, 85 gram sukker, 400 g rabarber i skiver, 2 tsk kartoffelmel, 2 tsk vand, 50 gram hakkede, smuttede mandler.

Creme: 2 æggeblommer, 3 spsk sukker, 1 spsk maizena, ¼ liter sødmælk, ¼ liter piskefløde.

Til servering: 150 gram letknuste makroner.



Bring vand og sukker i kog i en gryde. Tilsæt rabarberne og kog dem ved svag varme og under låg i ca. 2 minutter – rabarberne skal være møre.

Rør en jævning af kartoffelmel og vand. Tag rabarberne af varmen og rør jævningen i. Vend mandlerne i rabarberkompotten og lad den køle af.

Creme:

Rør æggeblommer, sukker og maizena sammen i en tykbundet gryde. Kom mælken i.

Varm blandingen op ved jævn varme og under let piskning. Kog cremen, stadig under piskning, i ca. 1 minut. Lad cremen køle af i en skål – rør af og til.

Pisk fløden til et let skum og rør ca. ¾ af flødeskummet i den kolde creme. Gem resten til pynt.

Læg creme, knuste makroner og rabarberkompot lagvis i glas (a ca. 2½ dl). Stil triflien tildækket i køleskabet i ca. 1 time. Pynt med flødeskum.