



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. september 2014

Dessert

Trifli med blommekompot (opskrift til 6 personer)



Ingredienser:

Blommekompot: 150 g hakkede, bløde blommer, 1½ dl vand, 2 spsk sukker, 3 spsk mørk portvin (fx ruby), 1 tsk friskpresset citronsaft, 50 g groft-hakkede, smuttede mandler.

Creme: 2 æggeblommer (evt. pasteuriserede), 3 spsk sukker, 1 spsk majsstivelse (fx maizena), 1/4 l sødmælk, 1/4 l piskefløde 38%.

36 letknuste makroner, fintrevet citronskal (usprøjtet) til pynt.

Blommekompot:

Bring blommer, vand og sukker i kog i en gryde. Kog ved svag varme og under låg i ca. 20 minutter - rør af og til.

Tilsæt portvin og citronsaft og lad blommekompotten køle af.

Vend mandlerne i.

Creme:

Rør æggeblommer, sukker og maizena sammen i en tykbundet gryde. Rør 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 vend ca. 3/4 af flødeskummet i den kolde creme. Gem resten til pynt.

Læg creme, knuste makroner og blommekompot lagvis i høje glas (a ca. 2½ dl). Stil triflien tildækket i køleskabet i ca. 1 time.

Pynt med flødeskum og citronskal og server desserten med lange skeer.