



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. september 2022

Dessert

Blommetrifli med vaniljefromagecreme (4 personer).

Ingredienser: 500 g blommer, 1-2 spsk sukker, ½ dl vand, 2 spsk citronsaft, 2-3 cm hel kanel, 8-10 makroner. **Vaniljefromagecreme:** 2 blade husblas, 2 æggeblommer (past.), 1 spsk sukker, korn af ½ stang vanilje, 2½ dl piskefløde, 2 æggehvider (past.).

Flæk blommerne og udsten dem. Bland med sukker, vand og citronsaft. Læg kanelstangen i.

Kog kompotten ved svag varme, gerne uden at blommerne går for meget i stykker. Afkøl kompotten. Tag 4-8 blommer fra til pynt.

Vaniljefromagecremen:

Udblød husblasen i koldt vand 5 minutter. Pisk æggeblommer med sukker og vaniljekorn. Pisk fløden. Pisk æggehviderne.

Tag husblasen op med det vand, der hænger ved, og smelt den i vandbad. Rør den lunkne husblas i æggemassen. Vend flødeskummet i cremen. Vend til sidst de stiftpiskede hvider i.

Servering:

Knus makronerne og fordel dem i portionsglas eller i en serveringsskål. Overhæld evt. makronerne med portvin, sherry eller anden hedvin.

Fordel kompotten over. Hæld vaniljecremen over blommekompotten. Pynt med flødeskum og evt. blommer.

