M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. maj 2026

Dessert

Rabarbertrifli med makroner (4 personer)

Ingredienser:
Rabarberkompot: 500 g rabarber (renset vægt), 50 g rørsukker, 50 ml vand, 1 stk. vaniljestang.
Vaniljecreme: 2 stk æggeblommer, 30 g sukker, 1 tsk vaniljesukker, 1 spsk majsstivelse, 250 ml sødmælk.
Fyld: 300 ml fløde, 200 g makroner, ¼ bundt skovsyre.

Sådan gør du:

Rabarberkompot:
Skær rabarber i tern, ca. 2x2 cm, og læg dem i en gryde med sukker og vand. Afhængig af de enkelte rabarbers syrlighed, skal der måske tilsættes ekstra sukker. Kog en vaniljestang med, som flækkes på midten.

Kog ingredienserne langsomt op i 10-15 minutter, afhængig af, hvor grov du vil have din kompot. Lad kompotten afkøle.

Vaniljecreme:
Æggeblommer, sukker, vaniljesukker og majsstivelse røres sammen i en gryde. Tilsæt sødmælk og varm blandingen ved middelvarme under let omrøring. Kog cremen ind til den er tyk, mens du pisker – tager ca. 1-2 minutter. Lad cremen afkøle – skal det gå stærkere, kan du vende den ind imellem.

Saml og pynt:

Pisk fløden til en let flødeskum og rør ca. halvdelen af flødeskummet i den afkølede vaniljecreme. Gem resten til pynt. Knus makroner.

Find fire fine og lidt mindre størrelse glas, ca. 2 dl, og læg et skiftevis lag af creme, knuste makroner og rabarberkompot. Læg endnu et lag creme, knuste makroner og top med resterende flødeskum.

Pynt af med skovsyre lige inden servering.