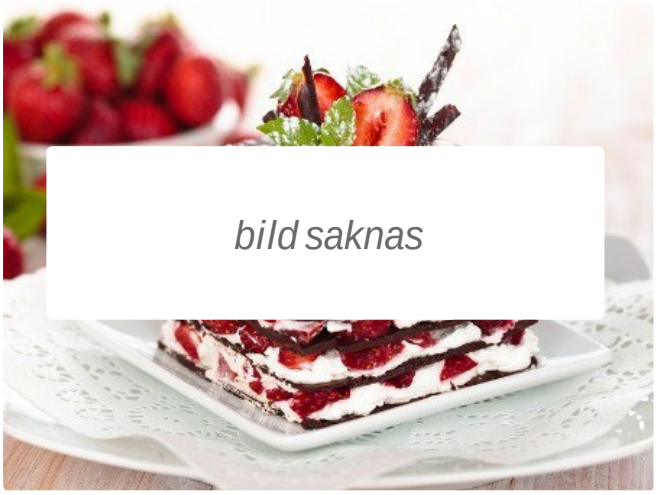


inköpslistan.se

Av: Iréne

4 port

Övrigt, Efterrätt, Lättlagat, Fest

TRIFLI (DANSK SÖNDAGSDESSERT)*

Ingredienser

250 g makroner
(danska mandelmaränger)
mandelspån
2,5 dl madeiravin
5 dl vaniljkräm
(marsan/ gärna hemgjord)
2 dl grädde, visp *(för garnering)*
jordgubbar *(för garnering)*

Gör så här

Makroner och mandlelspån marineras 1 timme i vinet.

Gör en god vanijkräm, gärna hemgjord t ex. så här:
1 skårad vaniljstång
5 dl mjölk
5 äggulor
1 1/2 dl socker
3 msk maizena

Koka upp mjölken med vaniljstången. Rör ihop äggulorna, sockret och maizenan. Om det blir för tjockt tillsätt 1 msk vatten. Häll mjölkkoket över äggblandningen och rör runt. Häll tillbaka koket i grytan. Koka under kraftig vispning tills det blir en tjock kräm. Sila krämen och låt den svalna.

Vispa grädden.

Lägg ett lager marinerade makroner och mandel i en glasskål. Bred ett lager vanilj kräm över. Upprepa lagret och garnera överst med grädde och jordgubbshalvor.