



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

18. juni 2015

## Dessert

### Jordbærtrifli med vodka (8 personer).

#### Ingredienser:

250 g friske jordbær, 5 spsk vodka med jordbærsmag, 3½ dl piskefløde, 1½ dl jordbærmarmelade, 32 små makroner (hasselnødde-).

*Hasselnøddemakroner:* 125 g hasselnøddekerner, 300 g sukker, ca. 1 dl pasteuriserede æggehvider.

**Hasselnøddemakroner:** Blend hasselnødder og sukker så fint som muligt, gerne i en foodprocessor. Tilsæt æggehviderne lidt ad gangen, mens der stadig blendes. Stop, når massen har konsistens som havregrød – den må ikke flyde.

Makronmassen kommes i en sprøjtepose med en lille glat sprøjtetyl (1 cm i diameter). Sprøjt nu massen ud på en bageplade beklædt med bagepapir i små runde kager, der har diameter som en 5-krone.

Makronerne bages ved kun 125 grader i ca. 25 minutter. Afkøles.

**Trifli:** Gem 4-8 jordbær med grøn top til pynt. Rens resten og del dem i kvarte. Pisk fløden til en let flødeskum og vend marmeladen heri.

Stil 8 caféglas klar. Kom i hvert glas 2 kvarte jordbær og drys 2 letknuste makroner herover. Dryp med 1 tsk vodka med jordbærsmag og læg 2½ spsk jordbærflødeskum herpå. Gentag rækkefølgen – slut af med flødeskum.

Lad desserten trække tildækket max. ½ time i køleskabet.

Pynt med halve jordbær og server med lange skeer,

