



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. februar 2013

Dessert

Trifli med sveskekompot (opskrift til 6 personer).



Ingredienser:

Sveskekompot: 150 gram hakkede, bløde svesker, 1½ dl vand, 2 spsk sukker, 3 spsk mørk portvin (fx. ruby), 1 tsk friskpresset citronsaft, 50 g grofthakkede, smuttede mandler.

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

Desuden: 36 letknuste makroner (ca. 150 g), fintrevet citronskal til pynt.

Bring svesker, vand og sukker i kog i en gryde. Kog ved svag varme og under låg i ca. 20 min. - rør af og til. Tilsæt portvin og citronsaft og lad sveskekomporten køle af. Vend mandlerne i.

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 min. 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 sveskekompot 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.