

Rabarber trifli

Opskrift til 6 små glas

Samlet tid

30 minutters tid

Ingredienser

Rabarberkompot

- 125 g rabarber
- 2 tsk. vaniljesukker
- 2 små spsk. sukker
- 1/2 dl vand

Creme

- 1 dl piskefløde
- 75 g mascarpone
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1/2 økologisk citron (brug skallen)
- 1 spsk. lys sirup
- 15 g flormelis

Makroner og pynt

- 18 makroner (3 makroner til hver)
- evt. jordbær til pynt

Sådan gør du

KOMPOT:

1. Skær så lidt som muligt af den røde ende af rabarbereren og et stykke af den grønne ende fra. Skyl dem godt og snit i mindre stykker.
2. Kom dem i en gryde med lidt vand, vaniljesukker og sukker
3. Lad det småsimre i små 10 minutter, til det begynder at ligne en kompot. Du kan give det en tur med stavblenderen, hvis du synes. Det kan også være en lidt grovere kompot der blot er rørt sammen og ikke blendet. Stil til side imens du laver din creme.

CREME:

1. Kom alle ingredienserne hertil i en skål. Pisk det sammen med en elpisker, til konsistensen ligner den creme man har i mælkesnitter.

SAML DINE TRIFLI:

1. Kom lidt makroner i bunden, jeg knuser dem groft
2. Kom så lidt kompot over og slut med et lag af cremen
3. Pynt med jordbær eller hvad du ellers synes kunne være fint