

Trifli med jordbær og makroner

Opskrift til 7 trifli

Ingredienser

MARINEREDE JORDBÆR

- 500 g friske jordbær
- 2 spsk. sukker
- Saft og skal fra 1 lime (øko)
- 10-12 store mynteblade, finthakkede
- 1 lille tsk. vaniljesukker

CREME

- 2 dl fløde
- 1 dl creme fraiche
- 1/2 tsk. vaniljesukker

DESUDEN

- 15 makroner

Sådan gør du

MARINEREDE JORDBÆR:

1. Skyl jordbærrene. Fjern toppen, og skær dem i kvarte.
2. Kom sukker, limesaft, limeskal, finthakkede mynteblade og vanilje ned til jordbærrene, og vend godt rundt.
3. Sæt på køl i en times tid, så jordbærrene kan trække smag.

FLØDESKUM:

1. Pisk fløden og bland med creme fraiche og vaniljesukker.

MAKRONER:

1. Knus makronerne, jeg kommer dem i 2*fryseposer (så der ikke går hul på posen), og bruger en kagerulle til at banke dem flade.

ANRETNING:

1. Kom makroner i bunden af glassene, så flødeskumscremen og så de marinerede jordbær.