

Rabarbertrifli

Opskrift til 10 små glas

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 450 g rabarber
- 450 g frosne jordbær
- 1 stor spsk. vaniljesukker (rabarberkompot)
- 250 ml fløde
- 4 store spsk. græsk yoghurt (jeg bruger en med 2% fedt)
- 1 spsk. vaniljesukker (med flødeskum)
- 30 makroner (ca. 3-4 pr. glas)

Sådan gør du

1. Lav din rabarberkompot ved at komme (rengjorte og grofthakkede) rabarber, frosne jordbær, vaniljesukker og en smule vand i en gryde. Lad det varme op til det hele er tøet op og blevet blødt.
2. Giv det en tur med en stavblender, så det bliver en puré
3. Kom fløde i en skål og pisk det til en let skum
4. Kom græsk yoghurt og vaniljesukker ned til flødeskummet og vend det rundt
5. Kom lidt rabarberkompot i bunden af de små glas, så knuste makroner og så skummet til sidst.