

Trifli med lemoncurd

Opskrift til 7-8 stk.

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

Bund

- 150 g Bastognekijs
- 80 g mandler

Creme

- 2 dl creme fraiche
- 1,5 dl fløde

Lemoncurd

- 2 økologiske eller usprøjtede citroner
- 1 æg
- 2 æggeblommer
- 60 g sukker
- 40 g smør

Marengs

- 2 æggehvider
- 80 g sukker

Sådan gør du

Start med at lave din lemoncurd og marengs. Lemoncurd skal nemlig nå at køle lidt af, og marengs skal piske lidt tid, for at blive helt stiv.

Lemoncurd:

Kom citronskallen fra 1 citron i gryden sammen med saften fra begge citroner. Tilsæt æg, æggeblommer og sukker og varm forsigtigt op. Det skal ikke have særlig meget varme, rør godt hele tiden. Når det begynder at blive tykkere, tilsættes smør. Slut for komfuret og lad blot smørret smelte langsomt i gryden. Lad din lemoncurd køle af.

Marengs:

kom æggehvider og sukker i en røremaskine eller kom det i en skål og brug elpisker. Pisk 10 minutters tid til din marengs er sej og skinnende i det.

Crumble:

Kom bastognekijs og mandler i en minihakker eller foodprocessor og giv dem en tur, så de er

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

smuldret, men dog ikke helt til mel. Der må gerne være lidt stykker af både mandler og kiks

Creme:

Pisk fløden til en let flødeskum. Bland sammen med creme fraiche i en skål

Saml din dessert:

Tag nogle små glas frem og kom lidt crumble her i. Kom et par skefulde lemoncurd over, så cremen. Kom lidt ekstra crumble på og slut med at sprøjte små toppe af marengs over desserten. Hvis du har en brænder, kan du give marengs en lille tur – så de får det her fine brændte look.