

Trifli med makroner, passionsfrugt og mango

Opskrift til Til 4 glas

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 1 pose frossen mango
- 4 passionsfrugter
- 2-3 spsk. vand
- 1 spsk. vaniljesukker
- evt. ekstra sukker, hvis du ønsker dem sødere
- 12-15 makroner
- 1/4 liter piskefløde + et godt drys vaniljesukker
- lidt jordbær til pynt

Sådan gør du

1. Kom mango i en gryde sammen med indholdet i 3 af passionsfrugterne
2. Hæld 2-3 spsk. vand ved og vaniljesukker
3. Varm stille og roligt op, til mango er blødt. Hvis du ønsker det sødere, så smag til med lidt sukker.
4. Si det, hvis du sker de små korn fra passionsfrugterne kasseret. Giv det derefter en tur med stavblenderen
5. Pisk fløden let, til en luftig skum
6. Kom lidt mangokompot i bunden af glassene efterfulgt af knuste makroner og flødeskummen
7. Pynt med den sidste passionsfrugt, der skæres i både + jordbær i både