

Hindbærtrifli



Ingredienser (4 pers):

1½ dl neutral skyr

4 spsk flormelis

Korn fra ½ vaniljestang

1½ dl piskefløde

20 makroner

400 g Rokkedysse hindbær

Fremgangsmåde:

Rør skyr med 2 spsk. flormelis og vanilje. Pisk fløden til skum og vend den forsigtigt i skyren. Knus makronerne groft og mos hindbærrene let med en gaffel og rør dem med 2 spsk flormelis. Læg triflien sammen i nogle flotte glas; Kom lidt makroner i bunden. Læg derefter hindbær og vaniljeskum på i lag og fortsæt til glasset er næsten fyldt. Slut med skum og pynt med et par flotte hindbær. Sæt triflien i køleskabet, og lad den trække i mindst et par timer før servering.

Tip: Trifli kan varieres i det uendelige med alle mulige former for bær/frugt og kompotter.