



Trifli med ingefær-rabarber

Der er intet som helst i vejen med en klassisk rabarbertrifli, men her har den fået et friskt pift af ny smag! Der er ingefær og lime i kompotten og ricotta erstatter flødeskummet.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

300 g rabarber

125 g sukker

1 spsk friskreven ingefær

Tyndskåret skal af ca ½ ubehandlet lime

Limesaft.

1 bæger ricotta, 250 g

Korn af 1 stang vanille

100 g små makroner, evt amaretti eller marcipanmakroner

Groft reven skal af ubehandlet lime

Opskriften er udviklet af Vibeke Lehn

Fotograf Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Skær rabarberne i 4 - 5 cm lange stykker, kom dem i en gryde og vend dem med de øvrige ingredienser.
- 2 Damp rabarberne ved svag varme, til de lige netop er møre og sukkeret opløst.
- 3 Afkøl rabarberne.
- 4 Rør ricottaen med vanille og læg den lagvis i glas med de let knuste makroner
- 5 Samt lime-skal og top med rabarber og rabarbersaft.

