



## Italiensk jordbærtrifli

Dejlig nem og dejlig sommer-dessert, der kan laves i en håndvending.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Maj – Aug



Dagligt grønt



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

500 g jordbær

2 ½ dl piskefløde

2 spsk. flormelis

1 tsk. vanillesukker med ægte vanille

8 savoiardi biskuits (lady fingers)

Saft af ½ appelsin

Lidt revet appelsinskal

*Opskrift udviklet af Vibeke Lehn*

*Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Skyl og nip jordbærrene. Tag 4-8 små bær fra til pynt og skær resten i tykke skiver.
- 2 Pisk fløden halvstiv med flormelis og vaniljesukker.
- 3 Læg et tykt lag jordbær i bunden af 4 store portionsglas og dryp med appelsinsaft.
- 4 Bræk ladyfingers i grove stykker.
- 5 Fyld glassene lagvis op med lady fingers, fløde, jordbær og fløde.
- 6 Pynt med de små bær og appelsinskal.
- 7 Triflien kan spises helt nylavet, mens biskuitterne er sprøde, eller man kan lade den stå og trække ligesom dansk trifli med makroner.

