



**Rabarbertrifli med vanilje-mandelcreme**

Triflien er en dessertklassiker, som helt sikkert aldrig går af mode. Når du har smagt denne version, forstår du hvorfor.



Bedøm opskrift



30 min



Apr – Aug



Dagligt grønt



Vegetar

## Ingredienser

4 pers.

### Rabarberkompot

550 g rabarber (400g rensede)

75 g rørsukker

### Vaniljecreme

2 æggeblommer

3 spsk sukker

2 tsk majsstivelse

½ flækket stang vanilje

2 dl letmælk

50 g smuttede mandler

125 g makroner

evt. portvin eller sherry

2 dl piskefløde

*Opskrifter og styling Lone Kjær, Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Skær rabarberne i små stykker på ca. 1 cm. Kom rabarber og sukker i en gryde og kog i ca. 10 minutter ved svag varme. Tag gryden af varmen og afkøl kompotten.
- 2 Pisk æggeblommer sammen med sukker, majsstivelse og vaniljekorn i en gryde. Hæld mælken i gryden og kog op under piskning til cremen tykner.
- 3 Hæld cremen i en skål, drys overfladen med en smule sukker og afkøl. Smut og hak mandlerne og vend i cremen.
- 4 Pisk fløden til en let skum. Knus makronerne. Hæld evt. lidt portvin eller sherry over. Fordel lagvis i glas, rabarberkompot, makroner, vaniljecreme og flødeskum.



## Tip

Ønsker du en mere sommerlig trifli, så kom 250 g friske jordbær i rabarberkompotten.

