

Italiensk jordbærtrifli

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

4 pers



. Du skal bruge

- 500 g jordbær (</ingredienser/jordbaer.html>)
- 2½ dl piskefløde
- 2 spsk flormelis (</ingredienser/flormelis.html>)
- 1 tsk vanillesukker (</ingredienser/vanillesukker.html>) med ægte vanille (</ingredienser/vanille.html>)
- 8 stk savoiardi biskuits (lady fingers)
- Saft (</ingredienser/saft.html>) af ½ appelsin (</ingredienser/appelsin.html>)
- Lidt revet appelsinskal

Sådan gør du

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

God appetit

sæson (</brugere/saeson-god-smag.html>)

Opskriften er fra Sæson for god smag (</brugere/saeson-god-smag.html>)

Oprettet 23. februar 2012