

Vi skal spise!
fra **coop**

Trifli med hindbær

Gammeldags trifli med makroner, frugtgrød, creme og flødeskum. Her med en sjat rom i cremen og på makronerne.

4 pers

60 min



• Hindbærgrøden

- Hindbær
(/ingredienser/hindbaer.html)
- 200 g (frisk eller frosne)
- Sukker
(/ingredienser/sukker.html)
- 1 dl
- 2 stk Husblasblade

• Cremen

- Vand
(/ingredienser/vand.html)
- 1½ dl
- 1 dl Piskefløde
- ½ spsk Maizena
- Sukker
(/ingredienser/sukker.html)
- 2 spsk
- ½ stk Vaniljestang
- 1 stk Æg (/ingredienser/aeg.html)
- 1 spsk Rom (/ingredienser/rom.html)

• Makroner og Pynt

- Makroner
(/ingredienser/makroner.html)
- 8 stk
- 4 tsk Rom (/ingredienser/rom.html)
- Fløde
(/ingredienser/floede.html)
- 1 dl

Tips til opskriften

Alkohol kan naturligvis udelades eller erstattes af nogle dråber romessens. Grøden til trifli kan tilberedes af mange forskellige saftige bær

Sådan gør du

1. Knus makronerne i en skål eller i portionsglas og dryp rom over.
2. Læg husblas i blød i koldt vand.
3. Bland hindbær og sukker i en gryde, og kog det op under omrøring.
4. Tag gryden af varmen.
5. Tag husblas op af vandet og rør det ud i den varme grød.
6. Fordel grøden over makronerne og lad det køle af.
7. Imens laves cremen i en gryde, hvor vand og maizena piskes ud.
8. Sukker, vaniljekorn, fløde og æg piskes i.
9. Det hele varmes op mens du pisker.
10. Når cremen koger tages den af varmen.
11. Cremen køler af og lidt rom piskes i.
12. Cremen fordeles over grøden.
13. Der pyntes med flødeskum og lidt hindbær.

God appetit



(/brugere/anitasmad.html)

Opskriften er fra Anitasmad (/brugere/anitasmad.html)

Oprettet 19. februar 2014



coop mobil
Din mobil

BETAL MOBILREGNINGEN MED DINE POINT

LÆS MERE

coop
Din butik
Medlemsnummer: 123456
Jule-Sammenhæng

Point
for hver
en krone