

Meyers rabarbertrifli med frikostcreme



6 personer

Rabarberkompot

500 g rabarber

150 g rørsukker

½ vaniljestang

½ citron, skal og saft af

Friskostcreme

3 æggeblommer, økologiske eller pasteuriserede

100 g friskost

1 dl piskefløde

50 g flormelis

½ vaniljestang

Rabarbersaft

70 boghvedemakroner

220 g hasselnødder

450 g flormelis

215 g æggehvinder

50 g sukker

50 g boghvedemel

Rabarberkompot

Skær top og bund af rabarberstænglerne, skyl dem, og skær dem i 2-3 cm lange stykker. Vend rabarberstykkerne med sukker, vanilje, revet citronskal og citronsaft. Kom dem i et ildfast fad, og bag dem i ovnen ved 150° i 20-25 minutter.

Køl de bagte rabarber, hvorefter de er klar til triflien. Brug saften, som rabarberne har smidt, i friskostcremen.

Friskostcreme

Rør friskosten op med fløde og rabarbersaft. Pisk æggeblommerne med flormelis og vanilje til en hvid cremet konsistens, en æggesnaps. Vend friskostmassen og æggesnapsen sammen til en homogen triflicreme.

Boghvedemakroner

Hak hasselnødder til fint "mel" i en foodprocessor. Sigt de tørre ingredienser i en skål. Pisk æggehviderne med sukker, indtil de er faste. Vend hurtigt de tørre ingredienser i æggehviderne. Kom dejen i en sprøjtepose, og sprøjt makronerne ud på bagepapir, cirka 2 cm i diameter. Lad makronerne tørre i ca. 15 minutter, og bag dem midt i en forvarmet ovn i 12-15 minutter, på 145°.

Samle triflien

Anret triflien i en transparent glasskål eller bare i glas. Start med makroner, dryp dem med rabarbersaft og lidt spiritus, hvis du synes, herefter creme på og så rabarber. Og så forfra, til der ikke er mere plads i glasset.

Tips

Kan du ikke få fat friskost, så brug kvark eller drænet tykmælk i stedet.

Kilde: meyersmad.dk
11.05.2018