

Rabarbertrifli med flødeskum



6 portioner

500 g rabarber

85 g sukker, eller smag til

2 tsk vaniljesukker, eller smag til

3 dl piskefløde

¼ dl amaretto

1 stor håndfuld mandler, smuttede

Makroner eller marengstoppe

Rens rabarberne og skær dem i 1 cm store stykker. Rabarberne koges sammen med sukker i 10 minutter til en lind kompot som herefter sættes til afkøling.

Før triflien samles og serveres piskes til let skum og tilsættes amarettoen.

De smuttede mandler hakkes groft og tilsættes fløden.

Triflien serveres i glas og samles med først et lag kompot, herefter et lag fløde, 3-4 knuste makroner, kompot, fløde og pynt med hakkede mandler.

Kilde: inspireret af cakeordeath.dk

28.05.2015