

Svesketrifli med makroner og portvin

Mandag 14. Januar 2019

Ingredienser

400 gr. stenfri svesker
2 dl vand
saft af 1 appelsin
3 spsk. sukker, evt. lyst rørsukker

VANILJECREME

1 vaniljestang
1½ dl piskefløde
2 dl sød- eller letmælk
4 pasteuriserede æggeblommer
80 g sukker
2 tsk. majsstivelse

PORTVINSMAKRONER

20-30 makroner (afhængigt af størrelsen)
1 dl mørk eller hvid portvin

TIL SERVERING

50 g smuttede mandler
2 dl piskefløde

Fremgangsmåde.

Læg sveskerne i en gryde med vand, appelsinsaft og sukker. Lad det småkoge, til næsten al væden er væk, og sveskerne er bløde. Lad dem køle af i gryden.

Vaniljecreme

Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Varm den tomme vaniljebælg, fløde og mælk op i en gryde til kogepunktet. Pisk vaniljekorn, æggeblommer, sukker og majsstivelse godt sammen i en skål. Fisk vaniljebælgen op af den varme flødeblanding, og hæld den stadig helt varme flødeblanding i æggemassen i en tynd stråle, mens du hele tiden pisker. Hæld det hele tilbage i gryden, og varm det langsomt op igen under piskning, til cremen bliver tyk – det kan godt tage lidt tid, og cremen må ikke koge. Køl cremen helt af.

Portvinsmakroner

Knus makronerne, Stænk dem med portvin, og lad dem trække lidt. Svesker, makroner og creme lagvis . Drys med hakkede mandler. Lad triflien trække i 1 time på køl. Pisk fløden til skum, og fordel det oven på triflierne lige før servering. Drys med mandler til sidst.