

Svesketrifli med makroner og portvin

Mandag 28. november 2022

Ingredienser

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

VANILJECREME

4 Æggeblommer
50 gram Sukker
1 vanillestang eller
1 spsk. vanilje sukker
25 gr. majsstivelse
5 dl. Sødmælk

PORTVINSMAKRONER

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

TIL SERVERING

50 g smuttede mandler
2 ½ 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

Pisk æggeblommer, sukker og vanille luftigt og hvidt, pisk maizena og 1 dl. af mælken i.

Resten af mælken koges op, og hældes i æggeblommemassen. Hæld det hele tilbage i gryden og varm det op mens der piskes godt. Cremen er færdig når den er tyk og cremet. Den skal ikke op og koge. Cremen bliver lidt stivere når den er kold.

Hæld cremen i en skål og læg film over så det lige rører cremen. Hvis der er luft mellem film og cremen danner den en hinde. Lade det køle helt af inden du bruger det.

Portvinsmakroner

Knus makronerne, Stenk 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.