

Svesketrifli

Mandag 3. februar 2025

Ingredienser

2 dl vand

3 spsk. rørsukker

250 gr. svesker uden sten

150 gr. makroner

50 g mandler eller mandelflager
(ristede)

Creme:

1 stang vanilje (eller 1 tsk
vaniljesukker)

50 g sukker

2 æg

2 spsk. majsstivelse

½ liter mælk eller kaffefløde

1/4 piskefløde

Fremgangsmåde

Creme

Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og mos dem i en gryde med sukkeret. Pisk æggene i og tilsæt majsstivelse og mælk. Pisk det over varmen, til det akkurat når kogepunktet og cremen tykner. Hæld cremen i en skål og drys overfladen med sukker.

Svesker

Kog vand, sukker og den tomme vaniljestang til en lage. Læg sveskerne i lagen og lad dem simre bløde under låg 15-20 min. Hæld svesker og lage i en skål, lad det evt. afkøle i køleskabet

Dessert

Knus makronerne groft og fordel dem i 5 portionsglas eller i en glasskål. Læg svesker og lage over makronerne. Rør vaniljecremen igennem og fordel den over sveskerne.

Dryp evt. makronerne med lidt portvin

Pisk fløden og læg den på toppen

Drys med hakkede ristede mandler eller mandelflager.