

# JORDBÆRTRIFLI

Denne jordbærtrifli har lag af friske skiver jordbær, flødecreme med vanilje samt ladyfingers, der kendes fra den italienske tiramisú.

Trifli er oprindeligt kendt under navnet "bagatel", og er en oldgammel dessert, hvor de første opskrifter stammer helt tilbage fra 1596 i England.

•

## Ingredienser

- 1 bk jordbær (500 gram)
- $\frac{1}{4}$  l fløde
- 2 spsk flormelis
- 1 tsk vaniljesukker
- 12 ladyfingers

Pisk fløden til en let pisket flødeskum. Rør flormelis og vanillesukker i. Skyl jordbærene og skær dem i skiver (gem nogle små jordbær til pynt).

Portionsanret jordbærtriflien lagvis i serveringsglas eller små skåle. Først et lag jordbær, dernæst et lag lady fingers brækket i små stykker, herefter et lag fløde og så fremdeles. Pynt med små jordbær på toppen.

