

# RABARBERTRIFLI

I denne rabarbertrifli forenes de sur-søde rabarber på skønneste vis med sprøde makroner, blød vaniljecreme og fed fløde. Kort sagt en fantastisk dessert.

•

Til

- 250 g rabarber
- 50 g sukker
- 14 makroner
- 1 dl piskefløde

## Vaniljecreme

- 2 æggeblommer
- 3 spsk sukker
- 2 tsk majsstivelse
- $\frac{1}{2}$  vaniljestang
- 2 dl letmælk

Skær top og bund af rabarberne. Skyl rabarberne og skær dem i mundrette stykker. Kom stykkerne i en gryde sammen med sukker og lad det simre ved svag varme til rabarberne er næsten udkogte. Det skal helst være lidt flydende, så der kan evt. tilsættes en smule vand, hvis rabarbergrøden er for tyk.

Pisk æggeblommer, sukker og majsstivelse sammen i en anden gryde. Flæk vaniljestangen på langs og skrab vaniljekornene ud. Pisk kornene i cremen og pisk derefter mælken i lidt af gangen. Bring gryden i kog mens der piskes. Når konsistensen er blevet tyk tages gryden af varmen, så vaniljecremen kan køle af (evt. i køleskabet).

Pisk fløden til flødeskum. Knus makronerne groft.

Anret rabarbertriflien i portionsglas. Først et lag rabarbergrød i bunden. Dernæst et lag med de knuste makroner, efterfulgt af et lag med den afkølede vaniljecreme. Til sidst et lag flødeskum.

