

# SVESKETRIFLI

Simple opskrift på en skøn hjemmelavet svesketrifli med vaniljecreme og makroner. Samspillet mellem sød sveskegrød, blød vaniljecreme og knasende sprøde makroner gør triflien ekstra lækker, og så ser det festligt ud, når man serverer den i flotte glas.

Til

## Vaniljecreme

- 1 vaniljestang
- 75 g sukker
- 3 æggeblommer
- 3 dl piskefløde
- 3 dl mælk
- 3 spsk majsstivelse

## Sveskegrød

- 250 g svesker (uden sten)
- 3 dl vand

## Derudover

- 20 makroner

### Vaniljecreme:

Flæk vaniljestangen, og skrab vaniljekornene ud. Bland dem med lidt af sukkeret.

Kom æggeblommerne op i en gryde sammen med vaniljesukkeret, den tomme vaniljestang, fløde, mælk og majsstivelse, og lad det koge op, mens du konstant pisker i massen. Når den er tyknet og har slået et par bobler, skal den køle af og sættes på køl.

### Sveskegrød:

Kom sveskerne op i en gryde sammen med vand, og lad det simre i ca. 20 minutter. Blend det herefter med en stavblender. Lad grøden køle lidt af, og kom den så i køleskabet, til den er helt kold.

### Anretning:

Knus makronerne. Brug 6 flotte glas, og fordel grød, creme og

makroner i lag i den nævnte rækkefølge. Lav 2-3 lag alt afhængigt af glasset.

### Tip:

Både cremen og sveskegrøden kan med fordel laves dagen før.

