

ÆBLETRIFLI

Simpel opskrift på helt klassisk æbletrifli med æblegrød, makroner og flødeskum. Triflien er nem at lave, og den kan sagtens tilberedes dagen før, den skal bruges. Den er festlig, og så smager den skønt af sensommer.

•

Til

- 1 vaniljestang
- 1 spsk flormelis
- 5 æbler
- 1 dl vand
- evt. 2 spsk sukker (til æblegrøden)
- 2 ½ dl piskefløde
- ca. 12 makroner



Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Fordel vaniljekornene med flormelis, så det bliver til vaniljesukker. Sæt det til side, og gem den tomme vaniljestang til æblegrøden.

Skræl æblerne, fjern kernehusene, og skær æblerne i både. Kom dem i en gryde med vandet og den tomme vaniljestang. Lad det simre i ca. 30-40 minutter, til æblerne kan moses. Tilsæt evt. lidt ekstra vand, hvis det er nødvendigt, og smag evt. til med sukker. Fjern den tomme vaniljestang, og blend æblegrøden med en stavblender. Man kan også bare mose det med en gaffel. Lad æblegrøden køle helt af. Den kan med fordel laves dagen i forvejen.

Pisk fløden sammen med det hjemmelavede vaniljesukker, og knus makronerne.

Arranger æbletriflien i portionsglas eller i en stor skål. Kom først et lag kold æblegrød i bunden, og tilføj derefter flødeskum og til sidst knuste makroner. Gentag dette, så æbletriflien kommer til at ligge i lag.