



Dessert

Sveske og orangetrifli

Ingredienser:

ca. 20 stk. svesker uden sten

½ glas orangemarmelade

1-2 tsk. vanillesukker

1 dl. portvin

20 stk. små makroner

2 dl. piskefløde

Antal personer: 5

Fremgangsmåde:

Skær eller klip sveskerne i småstykker og kom dem i en skål. Bland marmeladen i sammen med portvinen. Lad det trække mindst en times tid. Knus makronerne let og kom dem i bunden af 4-5 portionsglas. Fordel svesker med væde i glassene. Kom vanillesukker i fløden og pisk den stiv, fordel flødeskummet i glassene.