



Dessert

Svesketrifli

Ingredienser:

Antal personer: 4

4-500 gr. Sveskegrød
2 spsk. Rom
150 gr. Makroner

Creme:

2 stk. Æggeblommer (pasteuriseret)
½ stg. Vanilje (kornene)
3 spsk. Sukker
¼ ltr. Piskefløde

Fremgangsmåde: Bland rommen i sveskegrøden. Knus makronerne let (skal ikke være rasp). Kom et lag sveskegrød i en skål, derefter et lag makroner o.s.v.

Pisk æggeblommer, vanilje og sukker til en lys æggesnaps. Pisk fløden og vend den forsigtigt i æggene og fordel det ovenpå sveske/makronerne.

Pynt evt. med lidt revet chokolade eller mandelflager