

DESSERT

Svesketrifli.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 pk. Sveskegrød
- 2 stk. Æggeblommer pasteuriseret
- ½ pk. Makroner
- 4 stk. Tvebakker
- 1 tsk. Vaniljesukker
- 2 spsk. Rom
- 3 spsk. Sukker
- 1/4 ltr. Piskefløde
- 50 gr. Mørk chokolade

Fremgangsmåde: Bland rommen i sveskegrøden. Knus makronerne og tvebakker 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 groftrevet chokolade eller mandelflager.