



## Jordbærtrifli old school

En klassiker vi elsker, fordi den smager af dansk sommer.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Aug



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

# Ingredienser

4 pers.

500 g **jordbær**

200 g **hindbær**

½ flækket stang vanilje

2 dl konc. hyldeblomstsaft

## Vaniljecreme

1 vaniljestang

2 æggeblommer

3 spsk sukker

1 spsk majsstivelse

2 dl mælk

Lidt sukker til drys

2 dl piskefløde

200 g makroner

*Opskrift og styling: Lone Kjær*

*Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Skyl og nip jordbærrene. Skær jordbærrene i mindre stykker.
- 2 Flæk den halve vaniljestang og skrab kornene ud.
- 3 Pisk vaniljekorn ud i hyldeblomstsaften og vend med jordbær og hindbær. Lad bærrene marinere ca. 30 minutter.
- 4 Flæk den hele vaniljestang og skrab kornene ud.
- 5 Kom æggeblommer, sukker, majsstivelse, mælk og vaniljekorn i en gryde. Varm cremen op ved svag varme, mens du pisker i den. Cremen må endelig ikke koge. Varm cremen indtil den tykner.
- 6 Tag gryden af varmen. Drys cremen med sukker og afkøl.
- 7 Pisk fløden til skum.
- 8 Fordel lagvis i glas hyldeblomstmarinerede jordbær, knuste makroner, vaniljecreme og flødeskum.



## Tip

Skal det være rigtig nemt? Prøv triflien med en hurtig kold vaniljecreme i stedet. Rør 2 dl creme fraiche med 2 spsk. flormelis og korn af 1 stang vanilje. Fordel lagvis i glas med hyldeblomstmarinerede bær og knuste makroner.

