www.vinogmad.dk

# Trifli med mirabelle og frugtsnaps

I dag plukkede jeg en god portion mirabelle, og de blev til aftenens dessert

**Mirabelle trifli**

500 g mirabeller
½ dl vand
100 g sukker

Creme:
2 æg
2 spsk sukker
1 spsk maizenamel
2 dl mælk
½ stang vanilje
2,5 dl piskefløde

Knas:
10-12 små makroner
½ dl Prinz frugtsnaps – vælg din egen favorit

Kompot:
Skyl mirabellerne og udsten dem.
Kom mirabellerne i en gryde med sukker og vand og kog dem ca 5 min. under låg.
Lad dem stå i lagen yderligere 5 min.
Lad derefter mirabellerne blive helt kolde i lagen.

Creme:
Pisk æg og sukker sammen og pisk det lyst og let.

Hæld mælken i en tykbundet gryde.
Flæk vaniljestangen og kom den i mælken.
Bring mælken i kog.
Bland de piskede æg og mælken i under omrøring.
Varm cremen op for svag til jævn varme under piskning, til den tykner.
Tag gryden fra varmen og afkøl cremen.
Pisk fløden til skum og bland med cremen. Gem lidt flødeskum til pynt,

Knus makronerne og kom dem i en skål eller portionsglas.
Dryp frugtsnaps over

Læg mirabelle kompotten, makronerne og creme i en skål – gerne i flere lag. Pynt med flødeskum.