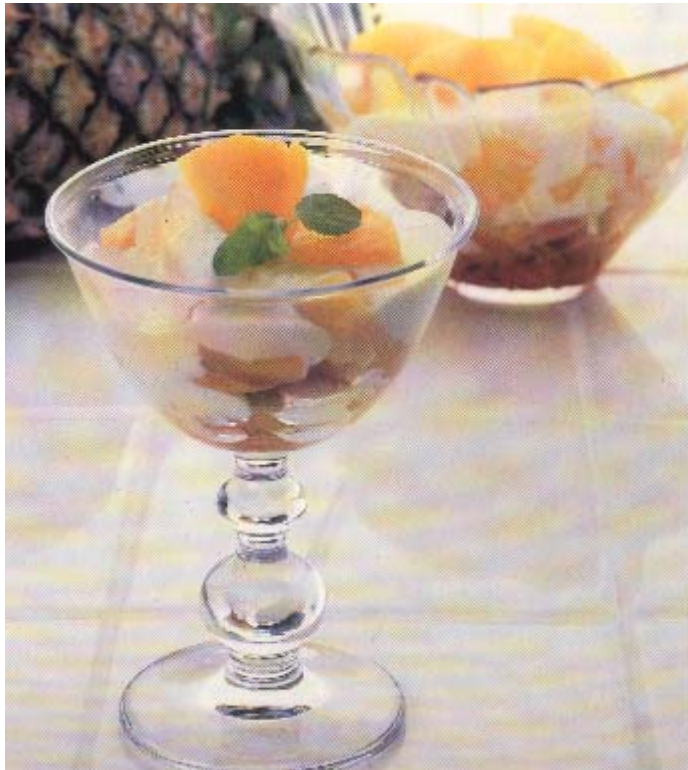


Ananas-trifli



4 personer

1 frisk ananas (500 g) eller 1 stor dåse

12 makroner

4 spsk. sød portvin eller sherry

2 dl vand

20 g sukker

2 dl piskefløde

2 æggeblommer

2 spsk. flormelis

1 stang vanille eller 1 tsk. vanillesukker

Skær ananasen i stykker.

Hæld vand og sukker i en gryde og kog til sukkeret er smeltet. Kog ananasstykkerne ca. 10 min. og lad dem svale i lagen. Dåseananas skal bare dryppe af.

Bræk makronerne i mindre stykker og læg dem i en skål eller 4 portionsglas.

Dryp portvin eller sherry over.

Pisk æggeblommer, flormelis og vanille til en luftig masse.

Pisk fløden stiv og rør den i.

Fordel ananasen over makronerne og hæld råcreme over.

Pynt med lidt ananas.