



## Abrikos trifli

### Ingredienser til 6-8 personer:

600 g tørrede abrikoser

100 g sukker,

½ dl. vand

### Creme 1:

2 dl. fløde 13%,

1 dl. mælk,

2 æggeblommer

4 spsk. Sukker

1 vaniliestang

### Eller creme 2:

En pose færdig creme

### Endvidere :

20-30 makroner

Evt. dessertvin

### Pynt::

2,5 dl piskefløde

### Fremgangsmåde:

Kog abrikoserne op med vand. Lad dem simre til de er kogt let ud. Rør sukkeret i, til det er opløst og lad massen afkøle helt. Er de ikke kogt nok ud, så giv dem en omgang med en stavblender.

### Creme 1

Fløde og mælk koges op. Pisk æggeblommer med sukker og korn fra vaniliestangen, og hæld mælken/fløden i. Kom det atter tilbage i gryden, og kog cremen igennem over lavt blus. Afkøl helt.

### Creme 2

Følg fremgangs måden på posen

Læg makronerne i en serveringsskål og hæld evt. lidt dessertvin over.

Fordel først den afkølede abrikosmasse over makronerne og derefter den kolde creme.

Pisk fløden til flødeskum og læg det på i et jævnt lag eller pynt med en sprøjtepose.