

Blommetrifli, cremet

20 portioner

Ingredienser

Makronbund	-
Makroner	200 g
Sødmælk	150 g
Sherry	100 g
Proteinpulver	60 g
Fortykningsmiddel	3 ts
Blommegrød	-
Blommegrød	1555 g
Fortykningsmiddel	6 g
Vaniljecreme	-
Æggeblommer	200 g
Sukker	100 g
Majsstivelse	43 g
Vaniljestænger	1st
Vaniljesukker	11 g
Sødmælk	130 g
Hvid chokolade	50 g
Flødeskum	-
Fløde 38 %	250 g
Fortykningsmiddel	2 ts

Metodik

Makronbund 1. lag

1. Knus makronerne
2. Blend makroner sammen med mælk, sherry og proteinpulver til en helt glat, ensartet masse
3. Sigt massen fri for klumper
4. Tilsæt fortykningsmiddel og blend glat igen. Der kan være behov for at tilsætte mere eller mindre fortykningsmiddel, forsøg derfor med én teske af gangen
5. Hæld 25 g af makronbundscremen i bunden af et dessertglas.

Blommegrød 2. lag

1. Blend grøden til en helt glat, ensartet masse
2. Sigt massen fri for klumper
3. Tilsæt fortykningsmiddel og blend glat igen. Der kan være behov for at tilsætte mere eller mindre fortykningsmiddel, forsøg derfor med én teske af gangen

4. Hæld 70 g af blommecremen ovenpå makronbundscremen.

Vaniljecreme 3. lag

1. Pisk æg, sukker, majsstivelse, vaniljesukker og vaniljekorn sammen i en gryde ved svag varme
2. Tilsæt mælk og bring det i kog i ca. 5 minutter under omrøring
3. Vaniljecremen afkøles til 60°
4. Rør chokolade ud i vaniljecremen, til den er helt glat
5. Lad vaniljecremen køle af
6. Hæld 25 g af vaniljecremen ovenpå blommegrødscremen

Flødeskum – toppen

1. Hæld fløde og fortykningsmiddel i en blender
2. Blend massen indtil den sætter sig fast i blenderen. Sluk for blenderen, rør rundt og blend igen
3. Hæld massen i en sprøjtepose med tyl og anret

Portionsstørrelse	120 g trifli 10 g flødeskum
Servering	Kold
Frysning	Ikke egnet

Tips og ideér

For at mindske spild kan man i stedet for at anvende en GN, anvende dybe petitfour silikoneforme. De skal blot dyppes i lidt lunken vand ved udtagning, for at kunne vende triflien lettere ud

Næringsindhold pr. 100 gram

Kalorier	770,00 kJ
Protein	4,30 kJ
Fedtstoffer	5,90 kJ
Kulhydrater	27,80 kJ
Alkohol	0,50 kJ