

Trifli med tomat

Det skal du bruge:

En portion frugtkompot

10-12 makroner

2 æggeblommer

2½ dl. sødmælk

2½ spsk. sukker

1½ spsk. majsstivelse

1 tsk. vaniljesukker

1 dl. piskefløde



Sådan gør du:

- 1) Lav jeres udgave af en frugtkompot og stil den til afkøling - brug opskriften "frugtkompot".
- 2) Del æggehvide og æggeblomme fra hinanden.
- 3) Kom majsstivelse, æggeblommer, sukker, vaniljesukker og sødmælk i en gryde. Rør evt. klumper ud og bring det stille og roligt i kog, mens du rører rundt. Lad vaniljecremen boble stille og roligt, mens du rører rundt, indtil den er blevet tyk. Pas på, at den ikke brænder på.
- 4) Tag vaniljecremen af varmen og lad den køle lidt af.
- 5) Knus makronerne i mindre stykker og læg dem i bunden af 2-3 små skåle (en til hver i gruppen).
- 6) Fordel jeres frugtkompot over makronerne og kom derefter vaniljecremen ovenpå.
- 7) Stil triflierne i køleskabet, mens I rydder op.
- 8) Lige inden servering piskes fløden til flødeskum og kommes på toppen af triflierne. Velbekomme.

Frugtkompot

Det skal du bruge:

50 gram tomater

200 gram frugt/bær (f.eks. æble, jordbær, hindbær, rabarber eller blåbær)

Ca. 50-80 gram sukker (prøv jer frem og smag til med sukker. I må gerne bruge mere sukker, end der er angivet her, hvis jeres kompot trænger til det)

1 tsk. vaniljesukker

Evt. citronsaft

Sådan gør du:

- 1) Flå tomaterne - følg opskriften "flåede tomater" nedenfor.
- 2) Hvis I bruger store tomater, så skær de flåede tomater i mindre stykker. Kom nu tomater, jeres valgte frugt, sukker og vaniljesukker op i en gryde.
- 3) Lad det små simre i ca. 10 minutter, eller til det begynder og blive en lille smule tykt. Rør rundt under vejs, så det ikke brænder på.
- 4) Smag kompotten til med sukker og citronsaft. Når I har smagt den til, blender I den med en stavblender, for at få den mere cremet og ensartet. Stil kompotten til afkøling.

Det skal du bruge:	Flåede tomater - Sådan gør du:	
Tomater Urtekniv En stor gryde En stor skål med koldt vand Et dørslag eller en si	<ol style="list-style-type: none">1) Fjern den grønne del af tomaten, hvor stilken har siddet og lav et lille kryds i bunden af tomaterne, med urtekniven.2) Fyld en gryde godt op med vand og bring det i kog.3) Når vandet koger, lægges tomaterne forsigtigt ned i det kogende vand i ca. 20-30 sekunder.4) Kom tomaterne over i et dørslag eller en si og hæld det kogende vand fra. Kom derefter straks tomaterne over i en skål med iskoldt vand. Når tomaterne er kølet lidt af, fjernes skrællen forsigtigt med hænderne eller en urtekniv. Tomaterne er nu flåede.	