

Rabarbertrifli med hvid chokolade

4-5 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

Bagte rabarber:

500 g rabarber

200 g sukker

Hvid chokoladeflødeskum:

100 g hvid chokolade

2,5 dl piskefløde

12-14 makroner

Beskrivelse

Bagte rabarber:

Skær rabarberne i 1 cm tykke stykker og læg dem i et ovnfast fad.

Drys med sukker og dæk fadet med alufolie. Bag rabarberne ved 150 grader i 20 minutter.

Hvid chokoladeflødeskum:

Hak chokoladen fint og smelt den over vandbad. Pisk fløden til let

flødeskum. Rør lidt af flødeskummet i chokoladen, hæld

blandingen i skålen med flødeskum og vend forsigtigt rundt.

Knus eller bræk makroner itu.

Fordel afdryppede bagte rabarber, makroner og

chokoladeflødeskum i glas.

Stil det køligt i et par timer før servering.

Server med en god kop kaffe.