



Rabarbertrifli med mascarponecreme

4 personer

Ingredienser:

Rabarberkompot
400 g rabarber
65 g sukker
1 stang vanilje

Mascarponecreme
2 æg
50 g sukker
1 stang vanilje
250 g mascarpone

Samling

80 g ladyfingers, savoiardi kiks
4 spsk portvin
Frisk mynte, til pynt

Sådan gør du:

Rabarberkompot

1. Rens og skær rabarberne i stykker på cirka 1 cm. Kom rabarber, korn fra vaniljestangen, den tomme vaniljestang og sukker i en gryde, og kog op. Lad rabarberkompotten koge cirka 5 minutter under låg, rør jævnligt i den.
2. Når rabarberne er kogt godt ud, er kompotten færdig. Du kan smage til med ekstra sukker undervejs, men jeg synes godt at kompotten må være godt syrlig. Mascarponecremen er sød, og den syrlige rabarberkompot skal gerne give et friskt modspil til den søde creme.
3. Når kompotten er færdig, køles den ned og sættes i køleskabet.

Mascarponecreme

1. Del æggene i hvider og blommer.
2. Pisk æggeblommer, korn fra vaniljestang og sukker sammen til det er luftigt. Rør herefter mascarponen i.
3. Pisk æggehviderne stive, og vend dem forsigtigt i cremen uden at slå luften ud.

Samling

1. Kom først et lag rabarberkompot i bunden af glasset.
2. Knæk ladyfingers i mindre stykker. Dyp stykkerne i portvin, og fordel hvad der svarer til 1 hel ladyfinger ovenpå kompotten.
3. Kom en god skefuld mascarponecreme ovenpå.
4. Gentag de tre lag, så du slutter af med et lag mascarponecreme.
5. Pynt eventuelt med lidt frisk mynte og knuste ladyfingers.
6. Sæt gerne desserterne på køl et par timer inden servering.

