

## **Appelsintrifli a la Marianne**

*Kilde:* Mad af Ingeborg Suhr 1949.

Desværre brugte man i 1949 ikke billeder, som inspiration i kokebøger. Så lad fantasien inspirere dig.

### **Man starter med at lave en cremesauce med hele æg**

Til 6 personer skal bruges.

5 dl. Fløde

1 stang vanilje

4 hele æg

50 g melis

2 blade husblas – *og nej gå ikke i panik* – de trævler ikke, når de kommer direkte ned i den varme cremesauce.

Start med at lægge de 2 blade husblas i blød i koldt vand.

Fløden og den flækkede vanilje koges. Æg og sukker piskes godt, og den kogende fløde hældes derefter under piskning i æggene. Alt hældes nu igen i gryden, kom de 2 opblødte husblas i cremen, fortsæt med at piske indtil cremen omtrent står på kogepunktet, hvorefter den hurtigt hældes igennem en sigte. DEN MÅ IKKE KOGE. Cremesaucen stilles til afkøling – gerne natten over.

Cremesaucen piskes godt igennem inden den kommer i triflien – fjern evt. skind inden du pisker den igennem.

### **Trifli med appelsin**

Til 6 personer skal bruges.

100 g makroner

2 spsk. Grand Marnier

3 appelsiner

3 tsk. Sukker

Ca. 2 ½ dl. Vanilje creme - jeg brugt lidt mere, appelsinstykkerne skal være helt dækket, man kan evt. efterfylde, når triflien har stået og "sat sig" lidt.

1 ¼ dl. Piskefløde

Makronerne knuses let, lægges i en glasskål og overhældes med Grand Marnier. Appelsinerne skrælles og skæres i både ved at skære ned langs hinderne, således at man får fine appelsinstykker uden hinder/hvid hud. Appelsinstykkerne deles evt. og lægges ovenpå makronerne i skålen, der drysses med sukker og overhældes med 1 spsk. appelsinsaft. Så kommer man vanilje cremen ovenpå, appelsinstykkerne skal være helt dækket. Triflien stilles koldt, så den kan "sætte" sig lidt. Inden serveringen – gerne et par timer før pyntes med den piskede fløde og evt. et par blade citronmelisse.

God fornøjelse og mange hilsner

Marianne