

Julet Tiramisu - trifli

4 - 6 portioner



nem

Op til 30 Min.



Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

1 Mandelmakroner:

Kom indholdet fra et brev Perfect Meringues i en skål og tilsæt vand. Pisk først kort på lav hastighed og derefter på højeste hastighed i 3 minutter, indtil marengsen er luftig og stiv. Tilsæt vanilje pasta, mandelaroma, hakkede mandler og mandelflager. Vend det hele grundigt sammen. Kom makronmassen i en sprøjtepose, med en stor rund tyl eller klip et hul i posen. Sprøjt 30 makroner (ca. ø 4 cm) på en bageplade beklædt med bagepapir. Alternativt kan makronerne afsættes med 2 spiseskeer.

Bag makronerne i ovnen i 90 minutter. Afkøl dem på en rist.



2 Creme Tiramisu:

Bland indholdet fra et brev Creme Tiramisu med letmælk. Pisk med en håndmixer først kort ved lav hastighed og derefter i 3 minutter ved høj hastighed til cremen er luftig. Stil cremen på køl i ca. 1 time.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker engangssprøjtepose

Mandelmakroner:

1 brev Dr. Oetker Perfect

Meringues

75 ml vand

1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

1 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma

1 pose Dr. Oetker Hakkede

Mandler (50 g)

1 pose Dr. Oetker Mandelflager

(50 g)

Creme Tiramisu:

1 brev Dr. Oetker Creme Tiramisu

2 ½ dl letmælk

Samling og pynt:

ca. 180 g kirsebærsauce

Dr. Oetker Baking Cocoa , til drys

ca. 20 g hakket mørk chokolade

4 - 6 friske kirsebær

Dr. Oetker Gold Glitter Spray

3 Samling og pynt:

Hak 12 makroner groft. Rør derefter cremen forsigtigt igennem.

Fordel halvdelen af de hakkede makroner i portionsglas, kom derefter halvdelen af cremen over, fordel kirsebærsaucen ligeligt mellem glassene, kom de resterende makroner over og slut af med den resterende Creme Tiramisu.

Sigt lidt Baking Cocoa over hver portion og drys med lidt hakket chokolade. Spray friske kirsebær med Gold Glitter Spray og top hvert glas med et forgyldt kirsebær. Server straks efter samling.

Tips:

Denne opskrift giver 4-6 portioner, afhængigt af hvor store portioner der ønskes og hvor store glas man anvender.

Du kan med fordel lave makronerne i forvejen, så de er klar når du vil lave desserten.

Der vil være makroner tilovers, de kan opbevares i en tætsluttende beholder og spises som småkager.