Jordbærtrifli med portvin

Lynhurtig og superlækker sommerdessert med jorbær. Nyd et glas kølig ruby portvin til. Eller brug hvid sød portvin for en mere delikat version. Er der børn i nærheden laver man blot en ektra portion med hyldeblomstsaft i stedet for portvinen.

Opskrift af: Pia Christensen

Tilberedningstid: 25 minutter
Antal personer: 6

Ingredienser

- 2 bakker friske jordbær
- 2 dl sukker
- 2 tsk vaniljesukker
- ½ liter piskefløde
- 1 pose makroner (250 g)
- ca. 1 dl portvin
- 6 rødvinsglas (eller cognacglas) til portionsanretning

Til denne ret anbefaler vi

Quinta do Vale Meão Vintage Port
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4062336

Coteaux du Layon Rochefort
Domaine de la Motte
Loire, Frankrig
Varenr. 1543636

Fremgangsmåde

Rens og halvér jordbærerne og læg dem i en gryde. Drys sukker og vaniljesukker på, giv det et kort opkog og lad det stå og trække i køleskabet. Dette kan laves i forvejen.

Pisk fløden stiv.

Knus makronerne og dryp portvin på som ønsket.

Anretning: kom et lag makroner i bunden, tilføje et lag jordbær og et lag flødeskum. Og så forfra med de tre lag (makroner, jordbær, flødeskum). Servér straks med et kølig glas portvin til.

Alternativ: Triflien kan også laves med friske kirsebær. Her vil den røde dessertvin fra Rasteau passe fantastisk til, både i retten og til retten.