

## Rabarbertrifli med makroner til 4 personer:

500 g rabarber

50 g syltet ingefær, skåret i tynde skiver og mindre stykker

2 tsk vanilje

150 g sukker

1/4 piskefløde

1 brev vanillacreme som blandes op med mælk, så det bliver til kagecreme

16 makroner

Rens rabarber og skær dem i stykker på 5 cm. Læg dem i et ovnfast fad sammen med syltet ingefær skåret op i mindre tynde stykker. Bland vanilje med sukker og hæld det over rabarberne. Dæk fadet med alufolie og bag kompotten i ovnen i 30 minutter på 200 grader. Herefter afkøles det helt. Væden fra rabarberkompotten hældes over i en gryde og koges ind til 1/3 - lad dette køle af.

Bland vaniljecreme med næsten al den piskede piskefløde (gem lidt flødeskum til top-pynt). Når du har fundet dine serveringsglas frem, lægger du lidt kagecreme i bunden af glasset, herefter knust makron, herefter et lag afkølet rabarberkompot, så lægger du igen kagecreme, makroner og rabarberkompot og pynter til sidst med en rest flødeskum og dryp med rabarbersirup.

Velbekomme fra Pigen på Stigen