

Banantrifli



Hansens opskrifter

Ret : Kold Dessert

Antal: 4 Pers.

Ingrediens :

Fyld:

50 g. makroner

2 cl. Cognac

Frugt:

2-3 bananer

1 spsk. citronsaft

1 dl. Jordbærsyltetøj med mandler

Pynt:

1/4 liter piskefløde pisket til skum

2 dl. Økologisk 18 % Creme Fraise

1 tsk. Vanillesukker

50 g. flækkede ristede mandler

Fremgangsmåde:

Makronerne knuses let og udblødes med Cognac. De skyllede, afskallede bananer skæres i skiver og lægges på halvdelen af makronerne. De dryppes med citronsaft og dækkes med resten af makronerne. Jordbærsyltetøj med mandler hældes over.

Desserten pyntes med flødeskum vendt i Creme Fraisen, smagt til med Vanillesukker.

Drysses med de ristede mandler.

