

Citrontrifli - med nøddecrumble og vaniljecreme

4 stk.

Ingredienser:

- 3 økologiske citroner
- 200 gr. sukker
- 2 æg
- 2 æggeblommer
- 75 gr. smør
- 1 tsk. groft salt

Nøddecrumble:

- 75 gr. hasselnødder
- 150 gr. havrekiks
- 75 gr. smør
- 1/4 tsk. groft salt

Vaniljecreme:

- 2 dl. cremefraiche
- 1 tsk. vaniljesukker

Marengsmasse:

- 1½ æggehvide
- 75 gr. sukker



Riv skallen fint, og pres saften af citronerne. Bland 2 spsk. citronskal, 1 dl. citronsaft, sukker, æg og æggeblommer i en gryde, og tilsæt smør skåret i små tern. Varm forsigtigt blandingen op til lige under kogepunktet. Rør konstant i gryden med et piskeris, til det har konsistens som en tyk creme – den må absolut ikke koge! Tag gryden af varmen, og hæld citroncremen gennem en finmasket si og over i en skål, så den bliver jævn og glat. Hæld citroncremen i et rent, skoldet glas med låg. Cremen tykner endnu mere, når den er afkølet. Lad cremen blive helt kold i køleskabet.

Tænd ovnen på 180°. Fordel hasselnødderne i et lille ovnfast fad, og rist dem gyldne i ovnen i 10 minutter. Nulr de løse brune hinder af, og hak nødderne groft. Læg kiksene i en frysepose, og knus dem til grove krummer ved hjælp af en kagerulle. Smelt smørret i en kasserolle. Rør kiks, smør, salt og hasselnødder sammen i en skål.

Rør cremefraiche og vaniljesukker sammen i en skål.

Pisk hviderne stive med en el-pisker. Tilsæt sukkeret lidt ad gangen under piskning, så du får en fast marengsmasse.

Anret nøddecrumble, citroncreme og vaniljecreme lagvis i 4 portionsglas. Fyld sprøjteposen med marengsmassen, og sprøjt en fin marengstop ud på hver trifli. Brænd forsigtigt marengsen gylden med en lille gasbrænder. Servér straks.

God fornøjelse!