

Trifle med granatäpple & citrus

4 port.

Ingredienser:

2 st apelsin
1 st granatäpple kärnorna
250 gram mascarpone
3 dl vispgrädde
8 st savoiardikex
citronmeliss färsk
Clementinsås
6 st clementin
1 msk vaniljsocker
1 dl strösocker
kanelstång frivilligt

Gör så här:

Skala och skär apelsinerna i filéer. Vispa grädden och blanda samman med mascarponen. Kärna ur granatäpplet om du inte har färdiga kärnor.

Clementinsås

Dela clementinerna och pressa ur saften i en skål. Häll över i en kastrull och blanda i socker, vanilj ev kanelstång. Koka tills det blir en sirapsliknande konsistens. Ställ åt sidan och låt svalna.

Doppa kexen i clementinsåsen och dela i mindre bitar. Varva mascarponeblandningen med apelsin, granatäpple och kex i lager i en skål. Toppa med frukten och citronmeliss.



Trifle med granatäpple & citrus

4 port.

Ingredienser:

2 st apelsin
1 st granatäpple kärnorna
250 gram mascarpone
3 dl vispgrädde
8 st savoiardikex
citronmeliss färsk
Clementinsås
6 st clementin
1 msk vaniljsocker
1 dl strösocker
kanelstång frivilligt

Gör så här:

Skala och skär apelsinerna i filéer. Vispa grädden och blanda samman med mascarponen. Kärna ur granatäpplet om du inte har färdiga kärnor.

Clementinsås

Dela clementinerna och pressa ur saften i en skål. Häll över i en kastrull och blanda i socker, vanilj ev kanelstång. Koka tills det blir en sirapsliknande konsistens. Ställ åt sidan och låt svalna.

Doppa kexen i clementinsåsen och dela i mindre bitar. Varva mascarponeblandningen med apelsin, granatäpple och kex i lager i en skål. Toppa med frukten och citronmeliss.



Trifle med granatäpple & citrus

4 port.

Ingredienser:

2 st apelsin
1 st granatäpple kärnorna
250 gram mascarpone
3 dl vispgrädde
8 st savoiardikex
citronmeliss färsk
Clementinsås
6 st clementin
1 msk vaniljsocker
1 dl strösocker
kanelstång frivilligt

Gör så här:

Skala och skär apelsinerna i filéer. Vispa grädden och blanda samman med mascarponen. Kärna ur granatäpplet om du inte har färdiga kärnor.

Clementinsås

Dela clementinerna och pressa ur saften i en skål. Häll över i en kastrull och blanda i socker, vanilj ev kanelstång. Koka tills det blir en sirapsliknande konsistens. Ställ åt sidan och låt svalna.

Doppa kexen i clementinsåsen och dela i mindre bitar. Varva mascarponeblandningen med apelsin, granatäpple och kex i lager i en skål. Toppa med frukten och citronmeliss.



Trifle med granatäpple & citrus

4 port.

Ingredienser:

2 st apelsin
1 st granatäpple kärnorna
250 gram mascarpone
3 dl vispgrädde
8 st savoiardikex
citronmeliss färsk
Clementinsås
6 st clementin
1 msk vaniljsocker
1 dl strösocker
kanelstång frivilligt

Gör så här:

Skala och skär apelsinerna i filéer. Vispa grädden och blanda samman med mascarponen. Kärna ur granatäpplet om du inte har färdiga kärnor.

Clementinsås

Dela clementinerna och pressa ur saften i en skål. Häll över i en kastrull och blanda i socker, vanilj ev kanelstång. Koka tills det blir en sirapsliknande konsistens. Ställ åt sidan och låt svalna.

Doppa kexen i clementinsåsen och dela i mindre bitar. Varva mascarponeblandningen med apelsin, granatäpple och kex i lager i en skål. Toppa med frukten och citronmeliss.

