**JORDBÆRTRIFLI OLD SCHOOL**

(Til 4 personer)

**Ingredienser**

500 g jordbær

200 g hindbær

½ vaniljestang

2 dl hyldeblomstsirup

Vaniljecreme

1 vaniljestang

2 æggeblomme

3 spsk sukker

1 spsk majsstivelse

2 dl mælk

Lidt sukker til drys

2 dl piskefløde

200 g makroner

**Vejledning**

Skyl og nip jordbærrene.

Skær jordbærrene i mindre stykker.

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud.

Pisk vaniljekorn ud i hyldeblomstsiruppen og vend med jordbær og hindbær.

Lad bærrene marinere i cirka 30 minutter.

Vaniljecreme: Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud.

Kom æggeblommer, sukker, majsstivelse, mælk og vaniljekorn i en gryde.

Varm cremen op ved svag varme, mens du pisker i den. Cremen må endelig ikke koge.

Varm cremen indtil den tykner.

Tag gryden af varmen.

Drys cremen med sukker og afkøl.

*(Hurtig alternativ til cremen: Rør 2 dl creme fraiche med 2 spsk flormelis og korn af en stang vanilje.)*

Pisk fløden til skum.

Fordel bærrene, knuste makroner, vaniljecreme og flødeskum lagvis i glas.