

# Sommartrifle.

Kanske det bästa på hela menyn, desserten! Till årets midsommar har jag gjort en himmelsk trifle av mina sommarfavoriter; jordgubbar och rabarber. Det är ju en oslagbar kombination. Jordgubbarna och rabarbern varvas med knapriga digestivekex och en silkeslen färskostkräm. Fantastiskt gott!



4 PORTIONER



15 MIN

Midsommar

Dessert

## Sommartrifle

### Ingredienser:

250 g jordgubbar  
2 stjälkar rabarber  
2 msk dessertvin, t.ex. Nederburg Noble Late Harvest  
2 msk honung  
1 msk strösocker  
3 dl grädde  
200 g creme cheese  
1/2 tsk vaniljpulver  
1 msk florsocker  
ca 12 digestivekex  
färska jordgubbar

**Gör så här:**

1. Dela jordgubbarna och rabarbern i små bitar. Lägg dom i en kastrull och slå på vin, honung och socker. Låt koka tills frukten är helt mjuk. Smaka eventuellt av med mera socker beroende på hur sura rabarbern är.
2. Vispa grädde fluffigt och blanda ner creme cheese, vanilj och florsocker.
3. Krossa digestivekexen.
4. Varva gräddblandning, frukt och digestivekex i fina glas eller glasburkar. Toppa varje med lite färska jordgubbar. Servera direkt.



Spara i lista

## Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

---

Både i och till sommartriflen rekommenderas det här desservinet från Nederburg.

Vinet har en kryddig, fruktig doft av torkade aprikoser, nektar, honung och apelsinmarmelad. Mycket söt smak av tropiska och torkade frukter, honung och nötter. Balanserad syra och lång söt eftersmak.

### Linnéas midsommarmeny:





## Helgrillad flankstek med örter.

Flankstek är en enkel kött detalj att lyckas med. Tänk bara på att skära den tvärs över muskelfibrerna. Om du skär den utmed fibrerna blir den seg

[Läs mer](#)

---



## Kryddsmör

På sommaren kan jag tycka att det är så gott att byta ut såsen mot ett enkelt kryddsmör istället. Perfekt att göra i ordning i förväg och bara ta fram en stund innan man ska äta!

[Läs mer](#)

---



## Hårt tunnbröd.

Ingen midsommar utan hårt tunnbröd! Att baka eget är inte alls speciellt svårt. Den här varianten gräddas i stekpanna, grädda gärna i två stekpannor samtidigt, då går det rysligt fort!

[Läs mer](#)

---



## Laxrullar med pepparrot

När man tillagar en buffé kan det vara smart att göra vissa rätter i miniformat. Istället för att tillaga en hel laxsida kan man göra små laxrullar.

[Läs mer](#)

---



## Västerbottenspaj.

Västerbottenspaj är en av mina stora favoriter. Här har jag gräddat pajen i en avlång form. Perfekt såhär på buffén då du enkelt kan skära den i lagom stora bitar innan du ställer upp den på buffébordet!

[Läs mer](#)

---



## Matjesilltallrik.

Här har jag tagit allt gott som hör matjesillen och midsommaren till. Den kokta färskpotatisen har jag snabbt stekt i brynt smör. Vilka smaker! Det här blir sommarens stora favorit!

**Läs mer**

---

Utskrift