



Ingredienser

4 personer

400 gr rabarber
(renset vægt)
150 gr mørk farin
3 dl øl (styrbord)
100 gr makroner
2,5 dl piskefløde 38%
1 vaniljestang
50 gr. Flormelis
Mørk chokolade

Kage creme

1/2 l mælk
4 æg
4 sp sukker
4 sp hvedemel
1/2 stang vanilje

Rabarbertrifli med Nibe øl

Fremgangsmåde

1. Kom den mørke farin samt øl i en gryde, varm til sukkeret er smeltet.
2. Rens rabarberne og skær dem i mindre stykker.
3. Kom rabarberne i gryden og giv dem et opkog, - må ikke koge helt ud, afkøl.
4. Kom halvdelen af makronerne i en skål, kom halvdelen af rabarberne over, læg et lag kagecreme over, og gentag proceduren til der ikke er mere.
5. Pisk fløden, kom vanilje kornene samt flormelissen i, og kom det på desserten pynt desserten af med lidt revet chokolade



Kage creme

1. Mælken bringes i kog. Æg, sukker og mel røres sammen. Den kogende mælk dryppes i under omrøring. Cremen hældes tilbage i gryden og gives et opkog. Den afkøles i ro, piskes igennem og smages til med vanilje.

Styrbord er fortrinlig til denne ret



Nibe Bryghus A/S er etableret i 2007 og er et af de smukkeste beliggende mikrobryghuse i Danmark. Vi er placeret midt i Nordjylland, i den idylliske Nibe Lystbådehavn, direkte ned til Limfjorden.

© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk