



Bringebær- og mangotrifle

Den perfekte avslutningen på et måltid! En blanding av kake og dessert, og den smaker utmerket.

Ingredienser:

- 500 g bringebær
- 2 stk modne mango
- 3 dl kremfløte
- 1 stk sukkerbrødbunn
- ½ dl appelsinjuice
- 2 ss likør

Fremgangsmåte:

Dynk sukkerbrødet med appelsinjuice og skjær det i remser.

Del mangoen, fjern steinen. Skjær ut kjøttet og del det i biter. Rens bringebærene om nødvendig. Pisk fløten stiv med likøren.

Ha et lag sukkerbrød, så et lag mangobiter i en pen serveringsbolle.

Bland 2/3 av bringebærene inn i 2/3 av den piskede kremen. Ha det i et lag oppå mangoen. Så et nytt lag sukkerbrød og deretter mango igjen.

Ha resten av kremen over på toppen og pynt med bringebær og gjerne noen mynteblader om du har.

La triflen få trekke et par timer i kjøleskap før servering.