

Appeltaart Trifle:

Heerlijk toetje van laagjes zoete stukjes appel met kaneel gebakken in de pan, vanilleroom en koekjes.

Ingrediënten:

2 niet te grote appels
2 eetlepels suiker
1 thee lepel kaneel
100gr. Digestivekoekjes
25gr. Boter
125 ml slagroom
125gr Griekse yoghurt
1 zakje vanille suiker

Benodigdheden:

Mixer
2 glazen van 300 ml

Bereiding:

- Schil de appels en snijd in blokjes en doe in een kom.
- Voeg de rozijnen, 2 eetlepels suiker en kaneel toe.
- Verhit de helft van de boter in een pan en bak het appelmengsel 5 tot 10 minuutjes tot het een beetje zacht is geworden.
- Verkruimel de koekjes in een machine of doe ze in een dichte zak en sla hierop met deegroller.
- Verhit de rest van de boter in een pan en bak de koekkruimels een paar minuten 2 niet al te grote appels.
- Mix de slagroom stijf met de vanillesuiker en voeg op het laatst de Griekse yoghurt toe.
- Maak nu laagjes in glaasjes van de koekkruimels, appelmengsel en room.
- Eindig de appeltaart trifle met wat appel en koekkruim.



SUR SLEUTEL

Tip: Met dit recept maak je 2 flinke appeltaart trifles, je kunt er ook 4 van maken in een kleiner glaasje.

Bewaar het toetje maximaal 3 dagen in de koelkast, houd er wel rekening mee dat de koekkruimels iets zachter worden.

