



MINI-TRIFLE MET VANILLEMUFFIN

Met vanilleyoghurt en gebakken appel



 Supersimpel

 Totaal: **18 - 22** min.

 Eet binnen **5** dagen

De trifle is een echte Britse klassieker. Dit dessert is opgebouwd uit verschillende lagen, vaak van vers fruit, custard en slagroom. Vandaag maak je de trifle met vanilleyoghurt in plaats van custard. Dat maakt het dessert een stuk lichter, maar zeker niet minder lekker.



Appel



Gemalen kaneel



Slagroom *



Geschaafde amandelen



Halfvolle vanilleyoghurt



Vanillemuffin

LEKKER — TOETJE

MINI-TRIFLE MET VANILLEMUFFIN

BENODIGDHEDEN:

Koekenpan, kom en mixer.



1 Schil de **appels** en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd de **appels** in blokjes.

2 Verhit de **roomboter** in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de blokjes **appel** toe aan de koekenpan, bestrooi met de bruine **suiker** en de **kaneel** en bak in 6 – 9 minuten zacht en bruin. Haal, inclusief bakvocht, uit de pan en bewaar apart. Veeg de pan schoon met keukenpapier.

3 Klop ondertussen in een kom de **slagroom** met de witte **suiker** lobbig met een **mixer**. Verhit dezelfde koekenpan en rooster de **amandelen**, zonder olie, in 2 – 3 minuten goudbruin. Schep regelmatig om.

4 Verdeel de **vanilleyoghurt** over kommen of glazen. Verkruimel de **vanillemuffin** erboven en leg de blokjes **appel** erop. Schenk er het bakvocht van de **appel** over. Garneer met de **slagroom** en bestrooi met de **amandelen**.

INGREDIËNTEN

	2P	4P
Appel (st)	2	4
Gemalen kaneel (tl)	½	1
Slagroom (ml) 7) *	50	100
Geschaafde amandelen (g) 8) 19) 22) 25)	10	20
Halfvolle vanilleyoghurt (ml) 7) *	300	600
Vanillemuffin (st) 1) 3) 7) 20) 22) 25) 27)	1	2
Zelf toevoegen		
Roomboter (el)	1	2
Bruine suiker (el)	1½	3
Witte suiker (tl)	1	2

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	2657 / 653	600 / 143
Vetten (g)	30	7
Waarvan verzadigd (g)	12,7	2,9
Koolhydraten (g)	81	18
Waarvan suikers (g)	60,2	13,6
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	9	2
Zout (g)	0,5	0,1

ALLERGENEN

1) Glutens 3) Eieren 7) Melk/lactose 8) Noten
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 20) Soja
22) (Andere) noten 25) Sesam 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh