



© Ferrero. 2016

« TOP OF THE MORNING » TRIFLE-PARFAIT MET NUTELLA®

Yoghurt parfait | Vegetarisch | Zomer

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Voor: 12 parfaits

1 portie: 1 parfait

INGREDIËNTEN

- 250 g Nutella®
- 1 kg gewone yoghurt
- 550 ml bosbessen
- 270 ml frambozen
- 270 ml braambessen
- 72 g geroosterde stukjes hazelnoten
- 2 zoete scones, verkruimeld

VOOR DE ZOETE SCONES

- 480 ml patentbloem
- 80 ml suiker
- 18 g bakpoeder
- 9 g zout
- 120 ml bosbessen
- 120 ml koude boter, blokjes van 1 cm
- 240 ml slagroom, verdeeld

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 230°C. Meng de eerste 4 ingrediënten in een grote kom. Meng de stukjes boter in het bloemmengsel in een kneedmachine totdat het deeg kruimelig is en op kleine erwten lijkt. Zet 5 minuten in de diepvriezer.

Voeg 180 ml slagroom en 18 g bosbessen toe en roer totdat de droge ingrediënten vochtig zijn. Stort het deeg op vetvrij papier. Duw het deeg voorzichtig plat tot een ronde schijf van 18 cm. Snijd de schijf in 8 punten. Leg de punten op bakpapier met 5 cm ruimte ertussen. Bestrijk de punten met de resterende 36 g slagroom totdat ze vochtig zijn. Bak 13 tot 15 minuten op 230°C of tot ze goudbruin zijn.

SAMENSTELLING

Schep verkruiemde scone in een diep glas. Meng alle bessen. Schep 18 g bessen op de scone. Schep op de bessen 85 g gewone yoghurt. Schep 18 g bessen op de yoghurt en werk af met 18 g geroosterde stukjes hazelnoot. Bedruip met Nutella®.