



© Ferrero, 2016

## PARFAIT VAN VRUCHTEN-CRUMBLE MET NUTELLA®

Yoghurt parfait | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

Voor: 12 parfaits

1 portie: 1 parfait

### INGREDIËNTEN

#### VULLING

- 5 appels
- 5 peren
- 120 ml fijngesneden Michigan-kersen,
- ontpit
- 120 ml suiker

#### CRUMBLE

- 160 ml bloem
- 180 ml bruine suiker
- 1 snufje zout
- 90 g ijskoud water
- 240 ml havermoutvlokken
- 1 kg yoghurt
- 255 g Nutella®
- 720 ml vulling van appels en peren
- 120 ml crumble-mengsel

## BEREIDING

### VOOR DE VULLING

Schil de vruchten en verwijder kernen en pitten. Snijd in 6 mm dikke plakjes als ze te groot zijn. Meng de vruchten en de fijngehakte Michigan-kersen in een kom met citroensap, suiker en een vleugje nootmuskaat. Bak 45 minuten in de oven op 180°C. Haal uit de oven en laat afkoelen.

### VOOR DE CRUMBLE

Meng bloem, suiker en zout in een kom. Snijd de boter en meng totdat het mengsel op korrelig maismeel lijkt. Verkruiemel in het ijskoude water en meng totdat het crumble-mengsel samenhangend is en

kleine klontertjes vormt. Voeg havermoutvlokken toe en meng. Bak ongeveer 25 minuten in de oven op 160°C of tot de crumble goudbruin is.

Bereid de vruchtenvulling zoals hierboven beschreven. Bereid de crumble zoals hierboven beschreven.

## SAMENSTELLING

Schep 57 g vruchtenvulling op de bodem van een diep glas. Schep op de vruchtenvulling 85 g

gewone yoghurt en daarop 18 g crumble. Garneer met een klodder Nutella®.