



© Ferrero, 2016

PARFAIT VAN VRUCHTEN-CRUMBLE MET NUTELLA®

Yoghurt | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👤👤👤 | 40 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

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 gewone yoghurt
- 255 g Nutella®
- 720 ml - vulling van appels en peren
- 120 ml crumble-mengsel

BEREIDING

Methode 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.

Methode 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.

Methode:

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

Samenstellen::

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®.