

Zacht 'n appeltje

Ingrediënten

- 8 appels
- een half vanillestokje
- 2 eetlepels citroensap
- 3 eetlepels kristalsuiker
- 50 gram paneermeel (ongezouten)
- 150 gram fromage blanc
- 100 gram boter
- 60 gram poedersuiker
- 20 centiliter slagroom
- 1 zakje slagroomversteviger

Werkwijze

1. Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Breng ze aan de kook in 5 centiliter water met de citroensap en de vanille. Als de appel zacht is, laat ze dan afkoelen.
2. Smelt de boter in een pan en laat 50 gram paneermeel hierin bakken. Voeg 3 eetlepels suiker toe. Als het goed gekleurd is, van het vuur afhaken en laten afkoelen.
3. Sla de fromage blanc door, voeg de stijfgeslagen slagroom met poedersuiker hieraan toe.
4. Wissel laagjes appel, slagroom en paneermeel af.