

Poffertjes Trifle

Nagerecht - 20 Min - 4 personen

Ingrediënten

1 pak Jan Pannenkoek Poffertjes

500 ml Slagroom

4 eetlepels mascarpone

4 Stooppeertjes

1 zakje vanillesuiker

Amandelschaafsel



Bereiding

Klop verse slagroom stijf met vanillesuiker. Meng de mascarpone door de slagroom heen met een vork, zodat het geheel luchtig blijft. Maak stoofpeertjes vers of kant en klaar en snijd ze in kleine stukjes. Maak de poffertjes warm volgens de bereidingswijze en snijd ze in vieren. Pak enkele leuke doorzichtige potjes/bakjes/schaaltjes en maak vervolgens laagjes: poffertjes - stoofpeertjes - crème - poffertjes - stoofpeertjes - crème. Strooi er als laatste wat amandelschaafsel overheen.

JE VINDT ZE
IN HET KOELVAK



Jan Zo gebakken,
zóóó lekker!