

PEREN TRIFLE

Benodigdheden : voor 2 personen

2	st	peren
4	kleine	cakeje's
2	el	karamel
2	dl	yoghourt
1	kl	kaneel
2	el	suiker
1	stokje	kaneel

Bereidingstijd: 20 minuten

Werkwijze :

Schil 2 peren, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes.

Doe de stukjes peer samen met 2 eetlepels suiker, 1 kaneelstokje, 1 dl water en een scheutje citroensap in een pannetje en breng aan de kook en laat ong. 15 minuten zachtjes sudderen. Schep dan de compote over in een kommetje. Laat afkoelen.

Ondertussen snijd je 2 cakejes of een stuk van je eigen cake in kleine blokjes.

Meng 2 dl yoghurt of platte kaas met 2 eetlepels karamelsaus.

Neem 2 mooie glazen en leg eerst wat blokjes cake in de glazen, dan een laagje yoghurt en dan een laagje peren, enz.

Smakelijk