



Desserten

Appel-Karamel parfait

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kant-en-klaar mix voor vanillecake
4 appels (Granny Smith, geschild en gehalveerd)
100 gram ongezouten boter
4 eetlepels bruine suiker
4 deciliter room (opgeklopt)
125 gram suiker

Voor de karamel

1 theelepel kaneelpoeder
3 deciliter room (vette)
4 eetlepels water
250 gram suiker

Bereidingswijze

Bak de cake volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat hem afkoelen. Maak intussen de karamel. Doe daarvoor de suiker en het water in een pan. Plaats die op een matig vuur en blijf roeren tot je mooie bruine karamel hebt die begint te bubbelen. Van het vuur halen en eronder roeren. Daarna nog 5-6 minuten roeren op een matig vuur en er het kaneelpoeder onder roeren.

Smelt de boter en leg er de halve appels in. Na 4 minuten de beide suikers toevoegen. Goed omroeren en nog 6 minuten laten koken. Vervolgens afdrukken.

Klop de room op en snij de cake en de helft van de appels in hapklare stukken. Bouw in mooie glazend diverse laagjes op met slagroom, stukken appel en cake die je flink met karamel overgiet. Eindig met slagroom en een halve appel.

