

Æbletrifili



Antal personer: 4 personer

Ingredienser

0,5 kg Syrlige æbler (ca. 4 stk. a 125 gram),
rengjorte og i tynde både
1 spsk. Fedtstof
50 g Sukker
1 spsk. Kanel
25 g Rosiner
1 stk. Vanillastang, flækket, og kernerne
skrabet ud
200 g Græsk yoghurt (2 % fedt)
12 stk. Makroner, godt knust

Fremgangsmåde:

Smelt fedtstoffet på panden, tilsæt sukker og kanel og vend forsigtigt æblerne og rosinerne i karamellen. Lad æblerne simre ved svag varme i ca. 5 minutter - de må endelig ikke blive for bløde!

Rør vanillakorn og yoghurt sammen.
Tag panden af varmen og fordel æblerne lagvis med knuste makroner og vanillecreme i små portionsglas.
Server retten mens æblerne endnu er lune.

Velbekomme!