



Appeltaart in een glaasje

SERVERINGEN: 4 glaasjes

TOTALE TIJD: 30 minuten

INGREDIËNTEN

- o 2 appels
- o 1/2 citroen cake
- o 1 bak ver geklopte slagroom
- o kaneel
- o witte suiker

INSTRUCTIES

1. Schil de appels en snij het in blokjes
2. Doe een klein laagje water in de pan en voeg de appelblokjes hier aan toe, verwarm de appels op een medium warm vuur, na 5 minuten voeg de kaneel en suiker toe en roer goed door. Laat daarna nog 5 minuten staan tot de appels zacht zijn. Houd het goed in de gaten en laat de appels niet te zacht worden.
3. Laat de appelblokjes afkoelen, anders smelt de slagroom eroverheen.
4. Zodra de appels zijn afgekoeld, kan de opbouw beginnen. Begin met de cake te verkruimelen en maak daarmee de eerste laagjes in de glaasjes, druk het een beetje aan voor stevigheid.
5. Voeg daar bovenop de appels, daar bovenop de slagroom en daar bovenop een klein laagje verkruimelde cake.
6. Herhaal stap 5 nog een keer en klaar om te serveren. Het is aan te raden dit niet te ver voor het serveren klaar te maken, anders houdt de slagroom het niet.