Bitterkoekjes dessert

Bitterkoekjes dessert, een licht dessert als afsluiting voor een feestelijke maaltijd.

Na een fijne maaltijd met vrienden wil je natuurlijk nog een feestelijk dessert serveren. Gekarameliseerd fruit in combinatie met de frisse smaak van de skyr en de licht bittere abrikozensmaak van de bitterkoekjes brengt alles samen tot dit mooie afsluitende dessert.

Voor 4 personen

Bereidingstijd: < 15 minuten

Ingrediënten

- 100 gram bitterkoekjes
- 4 wilde perziken of ander steenfruit
- 20 gram suiker
- 30 ml (sinaasappel)likeur
- 30 ml water
- 500 gram skyr
- 1 eetlepel geschaafde amandelen

Bereiding bitterkoekjes dessert

Snij het fruit in kleine stukjes, verwarm de suiker met de likeur op middelhoog vuur in een koekenpan en laat de blokjes fruit hier ongeveer 5 minuten in pruttelen.

Laat de fruitblokjes en de saus afkoelen (je kan dit prima 1 dag van tevoren maken).

Snij de bitterkoekjes in kleine blokjes en verdeel deze over de 4 glaasjes.

Schep hier bovenop de skyr maar hou 2 eetlepels apart.

Hier bovenop verdeel je het fruit.

Lepel vervolgens in ieder glaasje het laatste beetje skyr en tenslotte drizzle je wat saus + de geschaafde amandelen over de skyr.

Geniet van dit redelijk gezonde en o zo lekkere bitterkoekjes dessert.

Hou je niet van bitterkoekjes? dan is wellicht deze trifle een andere mooie keuze als nagerecht.

Voedingswaarde per eenpersoons portie

Energie (kcal)	Vet (g)	Verzadigd vet (g)	Eiwit (g)	Koolhydraten (g)	Vezels (g)	Zout (g)
285	6,2	0,6	18	34	2,7	0,1