Limoncello trifle met vijgen

Limoncello trifle met vijgen. Weer een lekker nagerechtje voor een gezellig / feestelijk etentje. Voor deze trifle heb ik de pruimen-vijgen compote gebruikt die ik een paar weken geleden gemaakt had. Maar heb je dit niet, natuurlijk is iedere andere soort compote ook goed, kies een smaak die bij jou past.

Als er kinderen mee eten dan kun je de limoncello weglaten of vervangen door een paar druppels limonade siroop.

Het gerechtje kun je per component al vooraf klaar zetten en na de hoofdmaaltijd hoef je het alleen nog maar samen te stellen.

Voor 6 personen

Bereidingstijd: <15 minuten

Ingrediënten

- 6 dunne plakken cake
- 150 gram slagroom
- 150 gram Griekse yoghurt
- 6 eetlepels pruimen-vijgen compote
- 1 verse vijg
- 6 eetlepels limoncello

Bereiding limoncello trifle met

vijgen

1. Snij de cake in kleine blokjes.
2. Mix de slagroom lobbig en spatel de Griekse yoghurt er door.
3. Verdeel de cake over 6 glazen en giet in ieder glas 1 eetlepel limoncello over de cake.
4. Doe in ieder glas een flinke eetlepel compote.
5. Verdeel hierboven op de slagroom/yoghurt en maak de trifle af met een plakje verse vijg.

Voedingswaarde per eenpersoons portie

Energie (kcal)	Vet (g)	Verzadigd vet (g)	Eiwit (g)	Koolhydraten (g)	Vezels (g)	Zout (g)
292	17	10	4	29	1	0,3