

Pepernotendessert met sinaasappel



Velthuisen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

200 gram Griekse yoghurt
100 gram MonChou
150 gram pepernoten
4 eetlepels witte basterdsuiker
1 eetlepel citroensap
4 sinaasappels
1 citroen
250 ml appelsap
260 ml geleisuiker

Stap 2 | Sinaasappelgelei

We beginnen voor dit pepernotendessert met het maken van de sinaasappelgelei, dit moet namelijk nog afkoelen en opstijven. Je kan er ook voor kiezen dit al een dag van te voren te maken. Wij hebben de gelei na het bereiden ongeveer een uurtje in de vriezer gezet om het afkoelproces te versnellen. Pers de vier sinaasappels en de citroen uit en giet het sap door een zeef. Giet het sap samen met het appelsap in een pan en breng aan de kook. Voeg dan de geleisuiker toe en breng opnieuw aan de kook. Laat al roerend 4 minuten doorkoken. Schenk de gelei over in een schaal en zet weg om af te koelen. Pas tijdens het afkoelen zal de gelei opstijven.



Stap 3 | Pepernoten

Tijd om de pepernoten te verkruiden. Gebruik hiervoor een bakpapier waar je een handje pepernoten tussen legt. Vervolgens plet je de pepernoten met behulp van een pollepel of deegroller. Je kunt er ook voor kiezen om de pepernoten in een keukenmachine te verkruiden, een nadeel daarvan is dat de pepernoten dan al snel te fijn verkruid worden. Voor dit gerecht vinden wij het lekkerder als het uiteindelijk iets grovere stukjes worden.



Stap 4 | MonChou en Griekse yoghurt

Doe de Griekse yoghurt samen met het citroensap, de MonChou en de basterdsuiker in een mengkom en mix het geheel tot en gladde, luchtige massa.



Stap 5 | Opbouwen en garneren

Kies vier mooie glazen uit waar je het pepernotendessert in wilt serveren. Nu gaan we laagjes maken van de verschillende ingrediënten. Verdeel over elk glas een laagje pepernoten, dan een laagje van het MonChou-mengsel en vervolgens een laagje sinaasappelgelei. Herhaal dit totdat alle ingrediënten op zijn. Om je pepernotendessert een extra feestelijk uiterlijk te geven garneer je elk glas met een schijfje sinaasappel en een aantal pepernoten.

