Desserts / Letland

Roggebroodlaagdessert

Lagen donker roggebroodkruim, slagroom en cranberryjam.

Tijd 40 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Donker roggebrood – oudbakken, verkruimeld
- ☐ 500 ml Dubbele room
- ☐ 300 g Cranberryjam
- ☐ 100 g suiker
- ☐ 1 theelepel kaneel
- ☐ 1 theelepel vanillesuiker
- ☐ 60 g Veenbessen — om te serveren

Zo maak je het.

01 Vermaal het oudbakken brood in een blender of met de hand tot een grof kruim.

02 Meng de kruimels met de suiker en kaneel en droog ze twaalf minuten in de oven op 160 °C, terwijl je tweemaal roert.

03 Laat de kruimels volledig afkoelen. Op warme kruimels zakt de crème in en smelten de lagen samen.

04 Klop de koude room met de vanillesuiker tot stevige pieken.

05 Laag in glazen: kruimels, jam, room en herhaal. Werk af met room.

06 Laat het minstens vier uur afkoelen, bij voorkeur een hele nacht. Serveer met veenbessen erbovenop.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / rupjmaizes-kartojums