



Verfrissende granaatappel in glas

Ingrediënten

Voor 10 glazen

Indicatieve kostprijs € 0,56 per stuk

Granola

300 g havermout (vlokken)

100 g zaden

100 g DAWN Florentiner mix 2.03692.113

Granola

Meng de havermout, zaden en Florentiner mix en bak in een oven bij 180 ° C gedurende 10 minuten.

Granaatappel mousse

100 g DAWN Fond neutraal 2.03030.114

100 g water

500 g ongezoete slagroom

40 g DAWN Compound granaatappel

8.03283.320

Granaatappel mousse

Meng, fond en compound granaatappel en spatel vervolgens voorzichtig door de slagroom heen.

Gelei

Kook water, meng de jelly poeder en suiker en spatel vervolgens door het kokende water.

Gelei

25 g DAWN Instant Jelly 2.03595.521

150 g suiker

500 g water

Werkwijze

- Plaats 50 gram granola op de bodem van het glas.
- Op de top van de muesli laag 70 gram granaatappel mousse.
- Plaats in de vriezer.
- Na het bevriezen decoreer met rood fruit en granaatappel pitten.
- Giet ongeveer 40 gram gelei als op het fruit als afwerking.

Dawn Foods Benelux

Gijzenveld 6, NL-4817 ZE Breda

Telefoon +31 76 5724 140

Telefax +31 76 5724 150

info.nederland@dawnfoods.com

www.dawnfoods.nl