



# Flan van braambessen met frisse granité



## INGREDIËNTEN

### Voor 4 personen

#### Voor de flan

- 250 g braambessen
- 50 g zoetstof op basis van stevia
- 100 ml water
- 100 g plantaardig alternatief voor yoghurt op basis van soja met vanillesmaak
- Sap van 1 citroen (+/- 45 ml)
- 12 g gelatineblaadjes

#### Voor de granité

- 2 dl water
- 60 g zoetstof op basis van stevia
- Sap van 1 citroen (+/- 45 ml)
- 50 g zuring

## BEREIDING

### Voor de flan

1. Kook de braambessen met het water en de suiker en mix.
2. Giet het mengsel door een zeef zodat je een gladde coulis bekomt.
3. Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en meng goed door.
4. Doe er het citroensap en het plantaardige alternatief voor yoghurt met vanillesmaak bij. Verdeel het mengsel over 4 glazen en laat 4 uur opstijven in de koelkast.
5. Voeg enkele braambessen en een lepeltje yoghurt toe. Werk af met de granité en wat blaadjes klaverzuring.

### Voor de granité

6. Kook het water met de zoetstof op basis van stevia.
7. Voeg het citroensap en de zuring toe en blend tot een gladde massa.
8. Giet het mengsel door een zeef en vries in.
9. Eens hard kan je er met een vork ijschilfers van maken.



\*t.o.v. een  
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu