

Fruit Gums

Ingrediënten

- 300 ml ongezoet bessensap
- 12 blaadjes gelatine
- ½ eetlepel SteviJa Zoetpoeder[®]

Bereiding

Verwarm het bessensap in een steelpannetje op matig vuur.

Los, zodra het sap kookt, het Zoetpoeder[®] op en voeg al roerend de gelatineblaadjes één voor één toe.



Giet het warme sap in vormpjes naar keuze (bijv. bakje voor ijsklontjes).

Zet de vormpjes een paar uur in de koelkast om goed op te stijven tot heerlijke zachtzoete, suikervrije fruitgums.

Tip

Deze fruitgums kunnen gemaakt worden met fruitsap naar keuze. Maar denk ook aan sterke koffie voor morkagums met fijngemalen (amandel)nootjes.