



Mandarijnen-caramel Swirl

8 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

:
Rechte limonadeglazen
Mengkom
Maatbeker
Mixer met gardes
Evt. spuitzak voor slagroom

Voor de swirl:

1 pak Dr. Oetker Kloppudding
Vanille
1 pak Dr. Oetker Kloppudding
Karamel
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
ongeveer 150 ml karamelsaus
1000 ml volle melk
2 blikjes mandarijnen (op lichte
siroop)
250 ml slagroom

1 Voor de swirl:

Laat de mandarijnpartjes uitlekken, vang het vocht op. Houd 8 mandarijntje apart en verdeel de rest over 8 hoge rechte limonadeglazen.

- 2 Bereid de Kloppudding Vanille met 500 ml volle melk volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bereid meteen daarna de kloppudding Karamel met overgebleven 500 ml melk. Vul de glazen tegelijk schenkend met mandarijnpudding en karamelpudding. Zet de glazen minstens 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Opstijftijd: 120 Minuten

- 3 Klop de slagroom stijf met 1 zakje Klop-fix en 1 zakje Vanillesuiker. Schep of spuit op elk glas een toef slagroom.
- 4 Schenk wat karamelsaus over de swirls en garneer met de achtergehouden mandarijntjes.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



Tips van de Consumentenservice

- Gebruik in het seizoen verse mandarijntjes: pel ze, verwijder het wit en snijd ze in halve plakjes. Gebruik ter garnering een heel plakje met schil.
- Laat iemand, terwijl u schenkt, het glas draaien, voor een mooie krul (swirl).

