



Thermomix Confituur

Ingrediënten

- 1 kilo vers fruit (ontpit in stukken) of diepvriesfruit
- 250 gr geleisuiker of 200 gr kokosbloesemuiker
- 1 zakje agar agar van 2 gr (bij gebruik van kokosbloesemuiker)



Instructies

- Daags voor confituur maken voeg de suiker toe bij het fruit en laat een nachtje staan in ijskast
- Voeg het mengsel toe aan de mengbeker (altijd max 2/3), indien gebruik maken van kokosbloesemuiker voeg nog 1 zakje agar agar toe
- Sluit mengbeker af met antispatdeksel of bij tm5 en tm31 varomamandje op het deksel stel 18 min/100 graden/linksomdraai / snelheid 1
- Verwijder antispatdeksel en sluit opnieuw af met maatbekertje mix even 10 sec/ snelheid 5
- Controleer de structuur
- Indien te lopend stel opnieuw 5 min/100 graden/ linksomdraai /snelheid 1
- Voeg toe aan de confituurpotjes