



Frambozenconfituur met gelatine



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 gram gelatine
500 gram frambozen
3 eetlepels stevia (of tagatesse)

Bereidingswijze

- 1.** Mix de frambozen en breng ze aan de kook.
- 2.** Voeg dan de gelatine toe.
- 3.** Breng opnieuw aan de kook en voeg een suikervervanger naar keuze toe (bv. stevia of Tagatesse).
- 4.** Roer nog even door en giet dan in glazen bokaaltjes.
- 5.** Zet het deksel erop en laat omgekeerd afkoelen.
- 6.** In de koelkast nog 2 à 3 weken houdbaar.