



TURKS FRUIT VAN HOLLANDS FRUIT

Veganistisch, gluten-, lactose- en suikervrij

Ingrediënten (voor 1 liter)

- 0,5 liter peer/vlierbloesemwater 0% suiker (Sourcy Vitaminwater)
- 500 gr appelmoes 0% suiker (Hak)
- Rasp van een halve citroen
- 14 gr Agar Agar
- 200 gr Maizena
- 20 gr Stevia
- Klein beetje zonnebloemolie



Zo ga je te werk:



Meng de appelmoes en het peer/vlierbloesemwater door elkaar en breng dit aan de kook.



Laat even afkoelen naar 80 graden en meng de Agar Agar erdoorheen. Laat de massa opnieuw even kort doorkoken.



Neem een vorm die je met wat zonnebloemolie insmeert. Doe de massa door een zeef.



Giet nu het mengsel in de vorm en laat een aantal uren afkoelen en opstijven.



Meng de Stevia en de Maizena door elkaar. Bestuif een snijplank met het mengsel.



Haal nu de geleimassa uit de vorm en stort deze op de snijplank. Snijd nu het Turks fruit in kleine vierkante blokjes en haal deze door het (Maizena)mengsel.