

Кайсиев конфитюр с портокалов сок и лавандула

Рецепта от блог Вкусно с Бети <http://vkusnosbety.blogspot.com/>

6 буркана ((200 мл))    Medium  up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

850 г кайсии
150 мл прясно изцеден портокалов сок
1 пак. Гелфикс Супер 3:1 Dr.Oetker
350 г захар (светла, тръстикова)
about 4 - 5 с.л. лимонов сок (от един лимон)
about 1 с.л. лавандулови цветчета

- 1 Измийте и почистете кайсиите. Всяка половинка от кайсиите се нарязва надлъжно на 3-4 парчета и след това на кубчета. Поставете в тенджерата. Добавете портокаловия и лимоновия сок.
- 2 Съдържанието на пакетчето Gelfix Super 3:1 се разбърква с 2 с.л. от отмерената захар. Поръсва се над плодовете и се разбърква добре.

При постоянно разбъркване сместа се оставя да заври и се добавя останалата захар. Бъркането и варенето продължава още 3 минути. Добавят се лавандуловите цветчета и се разбърква. По желание може да отстраните пяната.
- 3 Конфитюрът още горещ се разсипва в подготвените бурканчета. Затварят се и веднага се обръщат с капачката надолу. Стоят 5-10 минути и се обръщат.