



SAFTGELE OG VANILJESAUS

6C, IGLEMYR SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 16 porsjoner

- 2 ts vaniljesukker
- 3 dl saft - hjemmelaget eller fun light
- 1 ss maisenna
- 10 stk gelatinplater
- 1 ss sukker
- 4 dl melk

VANILJESAUS

- 7 dl vann

SLIK GJØR DU:

- 1** Legg gelatinplatene i en bolle med kaldt vann 5-10 minutter. Imens måler du opp saftblandingen.
- 2** Klem ut vannet av gelatinen og visp disse inn i den varme saften.
- 3** Hell geléen over i porsjonsformer og sett kaldt - på skolekjøkkenet settes den i fryseren.
- 4** Vaniljesaus:
Alt blandes i en gryte og kokes opp under stadig omrøring. La sausen småkoke i ca. 5-10 minutter. Dryss litt sukker på toppen. Avkjøl. Håper det smaker!