



SAFTGELE OG VANILJESAUS

6C, IGLEMYR SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 16 porsjoner

VANILJESAUS

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

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!