Jordbærgelé med vaniljesaus

Ingredienser



♥ 1 kurv friske, søte jordbær
♥ 1 pk jordbærgelé
♥ 5 dl vann

Servering:
♥ vaniljesaus

Fremgangsmåte

Rens jordbærene og fordel jordbærbiter i dessertskåler.

Lag gelé ved å røre ut gelépulveret med kokende vann. Avkjøl blandingen og fordel den avkjølte, flytende geléen over jordbærne i dessertskålene. Sett skålene i kjøleskapet til geléen har stivnet.

Så er det bare å helle jordbærsaus i dessertskålene og nyte desserten!

Tips

♥ Dessertskålene med gelé holder seg gode i flere dager i kjøleskapet.

♥ Du finner oppskrift på Hjemmelaget vaniljesaus her på Det søte liv.

♥ Men hey! Det går helt greit å bruke ferdigkjøpt vaniljesaus også! 🙂

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL:

https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaergele-med-vaniljesaus