Det søte liv...

Sukkerfri gelé med Fun Light



Ingredienser

♥ 6 dl vann
♥ 3 dl Fun Light sukkerfri saft (ikke utblandet med vann)
♥ 10 plater gelatin

Fremgangsmåte

Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 5 minutter.

Ha 2 dl vann og 3 dl Fun Light i en kjele og kok opp blandingen. Ta kjelen av platen.

Klem vannet ut av de bløte gelatinplatene og ha de i kjelen. Rør så gelatinen smelter helt.

Ha deretter i resterende 4 dl kaldt vann.

Hell geléen enten i en stor dessertskåler, eller fordel blandingen i mindre dessertskåler eller glass.

Hvis du vil tilsette bær, legger du dem i glasset sammen med den flytende geléblandingen.

Sett i kjøleskapet til dagen etter så geléen stivner.

Server geléen kald, og gjerne med noen ekstra bær og eventuelt litt vaniljesaus.

Tips

♥ En hel liter ferdiglaget gelé gir omtrent 30 kcal, så dette er en nesten kalorifri dessert! Bærene er ikke noe problem de heller, men vaniljesausen må du naturlig nok være forsiktig med hvis du vil holde desserten helt kalorifattig.

♥ Hvis du ikke ønsker å bruke kunstig søtet saft, kan du bruke akkurat samme oppskrift til å lage gelé av vanlig, sukret saft også (men da øker selvsagt kaloriinnholdet).

♥ Ferdiglaget gelé kan oppbevares i kjøleskapet i flere dager og er like god!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sukkerfri-gele-med-fun-light