Portvinsgelé



Ingredienser

♥ 2 dl portvin
♥ 2 dl sukker
♥ 1 dl vann
♥ 2 plater gelatin

Fremgangsmåte

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann.

Ha portvin, sukker og vann i en kjele. Varm opp under omrøring så sukkeret smelter og det begynner å ryke fra kjelen.

Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av de bløtlagte gelatinplatene og ha dem i kjelen så de løser seg opp. Rør rundt og la blandingen avkjøles noe før du heller den på små glass. Sett kaldt til dagen etter.

Tips

♥ Portvin kjøper du på polet.

♥ Portvinsgelé passer fint å ha på små glass. Denne oppskriften gir 2 små glass à ca. 1,75 dl. Jeg lagde en litt større porsjon og brukte også noen enda mindre, veldig søte glass i tillegg.

♥ Denne porsjonen gir en portvinsgelé som jeg synes blir passe, og ikke altfor stiv. Liker du geléen skikkelig stiv, kan du tilsette 1 gelatinplate mer enn angitt i oppskriften.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/portvinsgele