Rabarbra- og jordbærgelé med vaniljesaus

Ingredienser



Rabarbra- og jordbærgelé:
♥ 400 g rabarbra (renset vekt)
♥ 150 g jordbær (renset vekt)
♥ 4 dl vann
♥ 1 dl sukker
♥ 6 plater gelatin

Hjemmelaget vaniljesaus:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 5 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Del rabarbra og jordbær i biter og ha disse i en kjele sammen med sukker og vann.

La blandingen koke opp og småkoke i ca. 5 minutter, til både rabarbra og jordbær begynner å løse seg opp.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme rabarbrakompotten.

Avkjøl blandingen litt og fordel den deretter forsiktig i 4 dessertskåler eller glass.

Sett skålene kjølig til geléen har stivnet.

Serveres med vaniljesaus.

Hjemmelaget vaniljesaus:
Ha kremfløten i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og ha både vaniljefrø og selve vaniljestangen i fløten. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og la fløten trekke med vaniljestangen i et par minutter. Fjern vaniljestangen.

Pisk eggeplommer og sukker i 3-4 minutter til luftig eggedosis. Bland den varme vaniljefløten i eggedosisen. Ha hele blandingen så tilbake i kjelen. Varm opp forsiktig under stadig omrøring så vaniljesausen blir litt tykkere i konsistensen. Blandingen skal bli ca 75°C varm og bør ikke begynne å koke, for da kan den skille seg.

Ta kjelen av platen og avkjøl vaniljesausen i kjøleskapet til den er kald før du heller den på toppen av den stivnede rabarbra- og jordbærgeléen.

Ha resten av vaniljesausen på en glassmugge som du serverer ved siden av.

Tips

♥ Det går såklart helt fint å bruke ferdigkjøpt vaniljesaus, men jeg synes hjemmelaget vaniljesaus er enda bedre!

♥ Du kan erstatte jordbær med samme mengde rabarbra, men hvis du bruker bare rabarbra vil geléen få en grønnere farge (med mindre du har rabarbra med sterk rødfarge).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbra-og-jordbaergele-med-vaniljesaus