



## SAFTGELE OG VANILJESAUS

6C, IGLEMYR SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 16 porsjoner

- 1 ss sukker
- 4 dl melk

### VANILJESAUS

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

### 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!