



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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/jordbaergele-med-vaniljesaus>