



Ingredienser

75 g sukker
1 spsk. kartoffelmel
1 tsk. citronsyre
1 dl koncentreret solbærsaft
1 dl vand
10 blade husblas

Beskrivelse

Læg husblasen i koldt vand i ca. 10 minutter.

Bland sukker, kartoffelmel, citronsyre, solbærsaft og vand i en gryde. Bring det i kog og sluk under gryden. Kram husblasen fri for vand og smelt den i den varme luge.

Hæld vingummimassen i en silicone brødform. Stil den på køl til vingummimassen er stivnet. Det tager 2-3 timer.

Vend den ud af formen og skær den i tern med en skarp kniv.

Læg evt. vingummiternene i fryseren 2 timer før servering.