

## Recepte – želeja vaniļas mērcē

Latvijas dzimšanas dienā kopā ar ģimeni pagatavo svētku pusdienas. Saldajā palutiniet sevi ar gardu želeju vaniļas mērcē.

### Nepieciešams:

Piena želejai:

- 1 paciņa želatīns;
- nedaudz vaniļas;
- cukurs pēc garšas;
- 1 glāze piena.

Dzērveņu želejai:

- 1 paciņa želatīns;
- cukurs pēc garšas;
- citrona miziņa;
- kanēlis;
- 3 glāzes ūdens;
- 150 g dzērvenes.

Vaniļas mērcei:

- 1 l piena;
- 5 olu dzeltenumi;
- vaniļa;
- cukurs pēc garšas.

### Dzērveņu želejas pagatavošana

Dzērvenes nomazgā, izlasi, ieber verdošā ūdenī. Klāt pievieno kanēļa miziņu, pierīvē citrona miziņu un visu nedaudz pavāri. Tad izspied sulu un pievieno cukuru, atdzesē remdenu un pievieno uzbriedinātu želatīnu. Masu rūpīgi samaisi, lai želatīns kārtīgi sajauktos ar dzērveņu sulu. Želeju sadali divās daļās - vienu daļu salej stikla traukā, noliec aukstā vietā, un otru daļu atstāj siltumā.

### Piena želejas pagatavošana

Pienu ar cukuru un vaniļu uzvāri un atdzesē remdenu. Tad pievieno sagatavoto želatīnu un rūpīgi samaisi. Pilnīgi atdzisušu pārlej pāri dzērveņu želejai, kuru noliki aukstumā. Tad atkal želeju liec vēsumā sastingt. Kad tā sastingusi, tad to pārlej ar atlikušo dzērveņu želeju. Šādā veidā izveidosi Latvijas karogu.

### Vaniļas mērces pagatavošana

Pienu ar vaniļu uzvāri un olu dzeltenumus saputo ar cukuru. Pielej dažas karotes verdoša piena, samaisi un masu lej klāt karsētajam pienam. Nemitīgi maisot, masu uzkarsē (vārīt nedrīkst). Atdzesē un pasniedz nelielās bļodiņās ar želeju.