

8/17 (水) 夢十夜 夢見るスイーツ

キラキラゼリー

〈材料 6個分〉

- 牛乳 500cc
- 砂糖 50g
- サイダー  500cc
- ブルーハワイシロップ 大さじ3
- ゼラチンパウダー 20g
- お湯  50cc
- ★トッピング用
- 黄桃、メロンなど 適量
- アラザン  適量



清涼感あふれるガラス瓶に黄桃やメロン等の果実を入れます。果実のみずみずしさを爽やかな甘さのゼリーの上に乗せました。グラスの中でキラキラと輝くその姿は、見た目からも涼を感じるとっておきのデザート。子供たちには、冷蔵庫でよく冷やして、ゼリーに浮かぶ果実たちとの冷たく甘いひとときを過ごしてもらいたいです。フルーツたちがキラキラ光ってみずみずしい。夢十夜、真夏にぴったりの爽やかスイーツ。My warmest feelings, just for you. (こ)

〈作り方〉



①ゼラチンパウダー10gをお湯でよく溶かす。



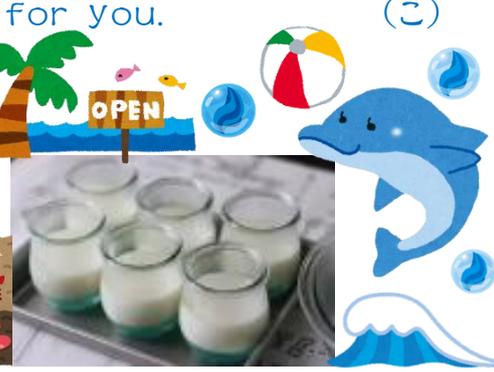
②サイダーに溶かしたゼラチンと、ブルーハワイシロップを入れてよく混ぜる。



③容器の下から2cmぐらいまでゼリー液を入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



④牛乳と砂糖を火にかけ、砂糖が溶けてきたらゼラチンパウダー10gを入れて溶かす。



⑤粗熱をとって冷ましたら、固まった③の上に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



⑥冷やしておいたブルーの残りのゼリー液でクラッシュゼリーを作る。



⑦固まった⑥の上にクラッシュゼリーをのせる。



⑧星型フルーツとアラザンなどをトッピングして完成！

