

8 / 17 (木) 夢十夜夢見るスイーツ

キラキラ☆スカイゼリー



- ★☆☆☆☆ <材料 2人分> ★☆☆☆☆
- ブルーハワイゼリー 濃い・薄い
 - ・サイダー(常温に戻す) 150ml
 - ・ブルーハワイシロップ(濃) 小さじ1
 - (薄) 小さじ1/2
 - ・粉ゼラチン 5g
 - ・水 大さじ1
 - いちごゼリー
 - ・サイダー(常温に戻す) 150ml
 - ・いちごシロップ 小さじ1
 - ・粉ゼラチン 5g
 - ・水 大さじ1
 - 豆乳ゼリー
 - ・豆乳(常温に戻す) 150ml
 - ・砂糖 大さじ1
 - ・粉ゼラチン 5g
 - ・水 大さじ1

作り方

①ブルーハワイ・いちごゼリー 
 水にゼラチンを入れてふやかし、600wの電子レンジで15秒ほど加熱して溶かす。耐熱ボウルにブルーハワイ・いちごシロップをそれぞれ半量のサイダーを加え600wの電子レンジで約50秒程度加熱する。ゼラチン液・残りのサイダーを少しずつ加え混ぜ、型に流し込み冷蔵庫で1時間程度冷やす。

②ミルクゼリー 
 水にゼラチンを振り入れてふやかし、600wの電子レンジで10秒ほど加熱し溶かす。耐熱ボウルに豆乳、砂糖を入れて軽く混ぜ、600wの電子レンジで1分程度加熱。ゼラチン液を加えてかき混ぜ、型に流し込み、冷蔵庫で1時間程度冷やす。

③4種類それぞれをスプーンで崩し、ガラスの側面に豆乳ゼリーを入れながらいちごゼリー、ブルーハワイゼリーの順に入れる。



清涼感溢れるガラス瓶にカラフルなゼリーを入れます。ゼラチンをふやかす際には、水を入れた後にゼラチンを加えましょう。ゼラチンの中に水を注ぐと、だまになり上手くふやけません。出来上がったゼリーは、出来るだけ細かく崩すと仕上がりが綺麗です。お好みでバニラアイスをトッピングしても美味しいです。涼しげな見た目とひんやりとした舌触りが、蒸し暑い今の季節にピッタリです。ぜひ作ってみてください。(K)