

●作ってみませんか(平成20年6月1日号)

二色ゼリー

燕市食生活改善推進委員協議会 分水分会

上は透き通ったオレンジゼリー、下はムース

で一つのおやつで二つの食感が楽しめます。

さっぱりとした爽やかな味と香りでこれから初夏に

向かう季節にぴったりと言えるでしょう。



作り方も簡単。温める温度にちょっと気を付ければ大丈夫。きれいに二層になります。

休日に親子でおやつ作りも楽しいですよ。

●材料(プリン型6個分)

粉ゼラチン10 g・水60 cc・卵1/2 個・生クリーム100cc・牛乳100cc・A(オレンジジュース250cc、砂糖50 g)

●作り方

①鍋に水を入れ、粉ゼラチンを振り入れふやかしておく。／②ボールに卵を溶きほぐし、生クリーム、牛乳を加えてよく混ぜる。／③①の中にA を入れ、中火にかけ混ぜて溶かす。80℃位(鍋のふちに小さな泡が出てきたころ)になったら火を止める。

／④②の中に③を入れ、よくかき混ぜる。／⑤お好みの容器にうつし、冷蔵庫で冷やし固める。

※冷やすと自然に二色になります。