

～すもものゼリーとヨーグルトクリーム～

<材料>

◆すもものゼリー◆

- ・ソルダム、すもも etc ——— 300g(種をのぞいて食べやすい大きさに切る)
- ・砂糖 ————— 80g
- ・レモン汁 ————— 大さじ 2
- ・お湯 ————— 200ml
- ・板ゼラチン(冷水でふやかす) — 7.5g
- ・グルテンシロップ ————— 大さじ 1

◆ヨーグルトクリーム◆

- ・プレーンヨーグルト ————— 400g
- ・生クリーム ————— 200ml
- ・砂糖 ————— 大さじ 2

*お好みで → ココナッツオイル、はちみつ

*飾り → ミントの葉

<作り方>

～すももゼリー～

- ① 種をのぞいて食べやすい大きさに切ったすももに砂糖をまぶしてレモン汁をかけ、ラップをして、時間を 15 分程おく。
- ② ①に湯を加えて火にかけ、沸騰させてから火を切る。
- ③ 冷水でふやかしておいた板ゼラチンをしっかりとしぼり水分を切って②に加えてよく混ぜる。
- ④ 氷水であら熱をとってから、バットなどの入れ物に注いで冷蔵庫で固まるまで冷ます。

～ヨーグルトクリーム～

- ① ざるにキッチンペーパーを敷いて、ボウルやバットなどに設置。
ヨーグルトをキッチンペーパーに注いで水気を切る。
※一晩かけて水気を切りましょう。
- ② 生クリームにお砂糖を加え、7 分立のホイップクリームを作って①に混ぜる。
(泡立て器で混ぜ合わせる。)

～組み立て～

- *ふたつきビンを使用。
- ① ゼリー、クリーム、ココナッツオイル、はちみつの順で二段重ねて、組み立てるととてもきれい。
 - ② 最後にミントを飾って出来上がり。