

かなえママのエンジョイホビーカフェ「イロドで彩るエコバッグ」編

～ コーヒージェリーとココナッツブランマンジェ～

<材料>

コーヒージェリー

コーヒー ————— 400 ml

(番組ではバニラマカダミアのフレーバーコーヒーを使用しました)

粉ゼラチン ————— 4 g

水 ————— 大さじ 1

砂糖 ————— 20 g

ココナッツ・ブランマンジェ

ココナッツミルク缶 ————— 1 缶

粉ゼラチン ————— 8 g

水 ————— 大さじ 2

はちみつ ————— 大さじ 3

生クリーム ————— お好みで

<作り方>

①コーヒージェリーを作る。水に粉ゼラチンを入れてよく混ぜふやかす。コーヒーを火にかけ、温める。必ず沸騰させる前に火からおろし、砂糖、ふやかした粉ゼラチンの順で混ぜ合わせる。粗熱を取ってから、プリンカップに分けて入れ、冷蔵庫で固める。

②ココナッツブランマンジェを作る。水に粉ゼラチンを入れてよく混ぜふやかす。ココナッツミルクを火にかけ温める。必ず沸騰させる前に火からおろし、はちみつ、ふやかした粉ゼラチンの順で混ぜ合わせる。粗熱を取ってから、1のコーヒージェリーの上からそっと注ぐ。冷蔵庫で冷やして固める。

③お好みで生クリームを注いで、よく混ぜ、召し上がれ。