

かなえママのエンジョイホビーカフェ「オリジナルミシン刺しゅう」編

～ 柑橘のゼリー、ヨーグルトクリーム添え～

<材料>

柑橘のゼリー

グレープフルーツ — 1個分
オレンジ ————— 1個分
水 ————— 300ml
砂糖 ————— 30g
レモン汁 ————— 半個分
ゼラチン板 ————— 3、5枚
ミント葉 ————— 適量

ヨーグルトクリーム

水切りヨーグルト — 100g
生クリーム ————— 100ml
砂糖 ————— 大さじ1
(お好みで量を調節)
はちみつ ————— お好み

※たっぷり2人分

<準備>

- ① 柑橘フルーツは、皮をむいて果実を取り出しておく
- ② ゼラチン板は分量外の冷水につけてふやかす（ぬるい水だと溶けてしまうので注意）

<作り方>

柑橘のゼリー

- ① 鍋に水と砂糖を入れ、火にかけてお砂糖を溶かしたら、レモン汁を加え、ひと煮立ち。火を止めたらずやかして絞ったゼラチンを加えて、静かに泡立て器で混ぜながらゼラチンを溶かす
- ② お好みの入れ物に柑橘フルーツをたっぷり、ミントの葉も彩りとして入れて、①のゼリー液を流し入れ、冷蔵庫で一晩冷やす

ヨーグルトクリーム

- ① プレーンヨーグルトの水を切る。（ボウル乗せたざるに、キッチンペーパーを設置して、ヨーグルトを流し入れ、冷蔵庫で一晩休ませたらしっかり水分の切れた、フレッシュチーズのようなヨーグルトができる）
- ② 生クリームに砂糖を加えて泡立てる
- ③ ①と②を泡立て器で混ぜ合わせる。甘みが足りない場合、我が家では、はちみつで調整する

柑橘ゼリーに、ヨーグルトクリームを添えて、あまりのミントを飾って、召し上がれ。