



## <カラフル寒天ゼリー>

\* 材料 \* 4人分

A

クランベリージュース.....150cc  
三温糖(白砂糖でも可).....10g  
粉寒天.....1g

B

マンゴージュース.....150cc  
三温糖(白砂糖でも可).....10g  
粉寒天.....1g

C

牛乳.....150cc  
三温糖(白砂糖でも可).....15g  
粉寒天.....1g

バニラアイスクリーム(好きなアイスで可)

.....適量

すいか(好きな果物で。なしでも可)

.....適量

\* 作り方 \*

①鍋にAの材料を入れ、軽く混ぜてから中火にかける。沸騰したら火から下ろし、バットのような型に流し入れる。粗熱をとり、冷蔵庫に入れて5分から10分ほど冷やし固める。B、Cについても同様の手順で材料を火にかけ、型に入れて冷やす。



②型と中身との間にそっとナイフを当て、逆さにして寒天を取り出す。飾り用にクッキー型などで好きな形に抜いてから、残りは1cm角に切る。



③3色のゼリーをとり交ぜて器に盛り、アイスクリームと、小さな三角形にカットしたすいかを添える。

