



クランベリージュース
ゼリーケーキ

きれいな色合いのゼリーケーキです。食後にちょっと甘いものを食べたい時におすすめ。クランベリーと相性のいいベリー類もたっぷり加えました。

材料

約15cm四方のケーキ型 1台分

〈ノンスティック加工のもの〉

クランベリージュース(27%のもの)	700cc
砂糖	大さじ1
ゼラチン	15g
水	50cc
ドライクランベリー	大さじ2
ブルーベリー	25粒
いちご(小粒のもの)	10粒
ラズベリー	20g

作り方

1. ゼラチンは50ccの水にふり入れ、30分おいてふやかしておく。
2. いちごは、ヘタを取り除き、縦半分に切る。
3. 小鍋に、150ccほどのクランベリージュースと砂糖、ドライクランベリーを加え中火にかけて沸騰したら火をとめる。(1)のゼラチンをいれ、ゆっくり混ぜて溶かす。
4. (3)をボウルにいれ、残りのクランベリージュースを少しずつ加え混ぜる。
5. (4)のボウルを氷水にあて、ゆっくり混ぜる。冷えてとろみがついてきたら、残りのフルーツを加え混ぜ、型に流し入れる。
6. 冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。

Point!

もし、シャンパンやワインが少し残っていたら、たらしとかきかけて召し上がってみてください。