

かぼす茶巾
ゼリー寄せ

ラップで簡単♪大分ならではの
おしゃれなかぼすデザート



材料
(4人分)

A	ヨーグルト …… 150 g
	葛粉 …… 10 g
	グラニュー糖 …… 25 g
B	かぼす果汁 …… 20 cc
	水 …… 180 cc
	グラニュー糖 …… 30 g

板ゼラチン …… 5 g
かぼす …… 1個

Recipe レシピ



1. 板ゼラチンをたっぷりの水で戻す。
※粉ゼラチンの場合は、粉ゼラチン5gを大さじ2の水(分量外)で戻す。
2. Aを鍋に入れて火にかけ、練り腰が出てきたらラップにスプーン1杯分ずつ取り分ける。
★Point! 火にかける前に葛粉の固まりを潰すように混ぜる
3. 2を氷水で冷ます。
4. Bを火にかけ温まったら1のゼラチンを入れて溶かす。
★Point! ゼラチンの腰が弱くなるので、沸騰直前で火を止める
5. 4を氷水で冷まし、2と同様にラップにのせ
芯に3を入れて茶巾に包み、氷水に落とす。
★Point! ゼラチンが固まる前にラップにのせる
6. 固まったらラップから出し、かぼすの皮をすりおろし、果汁をしぼる。