



フランス

ベリーベリーゼリー



材 料（型 1 台分）

イチゴ	200g(1 パック)
ブルーベリー	120g(1 パック)
砂糖	65g
レモン汁	大さじ 1
粉ゼラチン	10g
水	200mL ~
ミント	お好みで

使用した容器：幅 20.5× 奥 8.3× 高さ 6(cm)
満水容量 850mL のパウンド型
(品番 HPND-85)

作 り 方

- 1 イチゴをお好みの大きさに切り砂糖を入れ 10 分ほどおく。
- 2 イチゴの水分がでてきたら実を型に移し替えブルーベリーと一緒に入れておく。
- 3 イチゴの水分に水を加え合計 270mL になるようにする。
- 4 3を鍋に入れ沸騰し砂糖がとけたら火を止める。そこに、ふやかしたゼラチン、レモン汁を加えよく混ぜる。
- 5 鍋の下を冷水にあてとろりとするまで冷ます。型に流し入れ、フルーツを広げるように、ざっと混ぜる。
- 6 冷蔵庫で冷やし、固まったら出来上がり。
※お好みでミントをのせて下さい。