



マイヤーレモンとはちみつミルクのグラスゼリー

三重県立相可高等学校 / 高見 美輝 (17) 三重県伊勢市



■材料

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| ・牛乳……………600cc | ・マイヤーレモン・2個(果汁50cc・スライス4枚) |
| ・はちみつ……………50g | ・レモンジュース……………350cc |
| ・粉ゼラチン・20g(あらかじめ少量の水でふやかしておく) | |

■作り方

〈はちみつミルクゼリー〉

- ① 牛乳とはちみつを火にかけ、沸騰直前まで温める。
- ② はちみつが溶けたら火を止め、あらかじめ少量の水でふやかした粉ゼラチン12gを加え溶かす。
- ③ カップに150ccずつ流し入れ冷蔵庫で約1時間冷やし固める。

〈マイヤーレモンゼリー〉

- ④ レモンを約5mmのスライスにする。(4枚)それ以外は果汁を絞る。(約50ccとれる)
- ⑤ レモンジュースと合わせて400ccになるように調節する。
- ⑥ 熱湯で溶かした残りの粉ゼラチン8gをジュースに加え溶かす。
- ⑦ 固まったはちみつミルクゼリーの上に、1カップ100ccずつ流し固めて、最後にレモンスライスを載せて完成。

【一口アドバイス】 牛乳の活かし方やトッピングでもうひと工夫できればいいですね。