

黒糖ミルク寒天

三重県多気郡 相可高等学校 西邑 日和(17歳)

材料
(4人分)

[牛乳寒天]

牛乳 …………… 520ml

粉末寒天 …………… 2g

砂糖 …………… 30g

[黒糖寒天]

水 …………… 500ml

粉末寒天 …………… 2g

黒糖 …………… 40g

[仕上げ]

生クリーム…………… 10g

砂糖 …………… 2g

黒煮豆 …………… 適量

抹茶 …………… 適量

作り方

〈牛乳寒天〉

1. 鍋に牛乳(520ml)・寒天を入れ、3分沸騰させたら火を消し、砂糖を加える。
2. 1. をこして粗熱を取る。
3. グラスに入れて冷蔵庫で冷やし固める。

〈黒糖寒天〉

1. 鍋に水・寒天を入れ、3分沸騰させたら火を消し、黒糖を加える。
2. 1. をこして粗熱を取る。

〈牛乳寒天〉の上に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。

生クリームを絞り、黒豆を乗せて抹茶をふるう。


 審査委員長のアドバイス

黒糖が良いチョイス！ 黒糖のコクが加わって寒天だけどさっぱりしすぎないところが良いですね。