



斜めミルク&コーヒーゼリー

長野県長野市 主婦 大串 香織(49歳)

寸評 コーヒーの苦みとミルクの甘みのバランスが良く、斜めに傾けるアイデアもおもしろいです。



材料
(4人分)

〔ミルクゼリー〕

牛乳 …………… 400ml

砂糖 ……………大さじ4

ゼラチン…………… 8g

〔コーヒーゼリー〕

無糖コーヒー…………… 400ml

ゼラチン…………… 8g

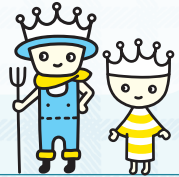
〔トッピング〕

栗の渋皮煮(季節の果物でもOK)

渋皮煮のシロップ(お好みで)

作り方

1. 無糖コーヒーを温めて火を止めてゼラチンを溶かす。
2. 粗熱が取れたらグラスに半分入れて斜めになるようにタオルで高さを作り、固定して冷蔵庫で1時間以上冷やし固める。
3. 小鍋に牛乳(400ml)を温めて砂糖・水で溶かしたゼラチンを加える。粗熱が取れたら2. に注ぎ、平行にして再度冷蔵庫で1時間冷やし固める。
4. 固まったら栗を飾り、好みでシロップをかける。(季節の果物でもOK)



審査委員長のアドバイス

コーヒーの代わりに好みのジュースでアレンジしても良いと思います！