

にんじんゼリー



材料（4個分）

ニンジン	…	100g
粉ゼラチン	…	大さじ 1
水	…	大さじ 2
生クリーム	…	200ml
砂糖	…	10g
トッピング	…	お好み
A 100%オレンジジュース	…	200ml
砂糖	…	30g

作り方

- 1) ニンジンのヘタを取り、輪切りにして茹でる。柔らかくなったらミキサーにかける。ゼラチンは水を入れてふやかしておく。
- 2) 鍋に①のニンジンと A を入れて中火で熱し、よく混ぜる。火を止め、①のゼラチンを入れて溶かす。
- 3) ②のゼリー液の半分を容器にそれぞれ注ぎ、冷やし固める。残りのゼリー液に生クリーム（100ml）を加えて混ぜ、ゼリーの上に静かに注ぎ冷やし固める。
- 4) 生クリーム（100ml）と砂糖をトロリとするまで泡立て、③に注ぐ。お好みでミントやジャムなどを飾ったらできあがり。



3層に分かれて見た目もかわいい♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

