れん乳たっぷりミルクプリン

＜材料＞　１８０ｍｌグラス　６個分　　＜作り方＞

Ａ　粉ゼラチン　　　　　　　５ｇ　　　１、Ａの材料を１５分位置いて

　　缶詰シロップ　　　　　５０ｃｃ　　　　レンジで３０秒加熱する。

Ｂ　れん乳（生クリーム）　５０ｇ　　　２、グラスに１ｃｍ角に切った

　　砂糖（生クリームの時）　　５０ｇ　　　　　フルーツを均等に入れる。

　　牛乳　　　　　　　　４００ｃｃ　　３、ボールに牛乳とれん乳を入れ

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　ゼラチン液を加え混ぜ合せ

　　フルーツ缶詰　　　　１１０ｇ　　　　　グラスに流し、冷蔵庫で冷やす。

　　（みかん、パイン、もも、等）　　　＊チエリーを飾って出来上がり！

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　１個１３８ｋｃａｌ

＊グラスにゆであずきを入れると、白くま風ミルクプリン

＊缶詰を使うときはシロップでゼラチンをふやかすと味が薄まらないのでおすすめ！

　粉ゼラチンをふやかす時は必ず液体にゼラチンを入れる（逆はダマになります）

ピーチスポンジゼリー

＜材料＞　直径２５ｃｍ流し型　１個分　＜作り方＞

Ａ　桃　　　　　　　　　　2個分　　　１、桃はミキサーで液状にし（カッ

　　洋酒　　　　　　　　大さじ１　　　　プ１になる）洋酒を加えておく。

Ｂ　粉ゼラチン　　　　　　　５ｇ　　　２、小鍋にシロップでふやかした

　　缶詰シロップ　　　　　５０ｃｃ　　　ゼラチンと水を入れて煮立てる。

　　砂糖　　　　　　　　　　５０ｇ　　　溶けたら砂糖を加え泡立てる。

　　水　　　　　　　　　２００ｃｃ　　３、桃の濃度と同じ位になったら

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　桃と混ぜ型に流し冷蔵庫で冷す。

　　フルーツ缶詰　　　　１１０ｇ

　　（みかん、パイン、もも、等）　　　＊チエリーを飾って出来上がり！

＊ふわふわっとしたスポンジ状のゼリー♪液を泡状に泡立てるのがポイントです

＊桃の代わりにバナナ・いちごも美味しいです