

夏にぴったり！ 金魚ゼリー

7月3日 夕涼み会の日のおやつでした。
カルピスゼリーの上に
レモンゼリーをのせて、
金魚の形のりんごを
トッピング。
夏を感じられるゼリーです。



【5～6人分】

■カルピスゼリー■

①

- ・カルピス濃いめ…30 g
- ・牛乳…30 g
- ・粉寒天…2 g

- ・砂糖…8 g
- ・カルピス濃いめ…200 g

※カルピスは、ペットボトル490mlの
ものを使用します。

■レモンゼリー■

- ・レモン汁…15 g
- ・水…185 g
- ・砂糖…30 g
- ・粉寒天…2 g
- ・青色着色料（着色する場合）…ごく少量

★金魚の煮りんごは、薄切りの
りんごを型抜きで抜き、少量の砂糖

【下準備】

- ・カルピスは必ず常温にしておく。

【作り方】

■カルピスゼリー■

- ①小鍋に①を計り入れ、良くかき混ぜてから弱火で加熱する。沸騰するまでしっかり混ぜながら。
- ②沸騰したら火を止め、砂糖を加え混ぜる。
- ③常温のカルピスを少しずつ加えながらよく混ぜる。
バットに流して粗熱を取った後、3～4時間冷蔵庫で冷やし固めて、サイコロ状にカットし器に盛る。

■レモンゼリー■

- ①小鍋に着色料以外の材料を計り入れ、良くかき混ぜてから弱火で加熱する。沸騰するまでしっかり混ぜながら。
- ②沸騰したら火を止める。着色する場合はここで加えて混ぜ、バットに流して粗熱を取った後、3～4時間冷蔵庫で冷やし固めてクラッシュする（つぶす）。

器に盛ったカルピスゼリーの上に、クラッシュした
レモンゼリーを重ねて完成！金魚などトッピングを