

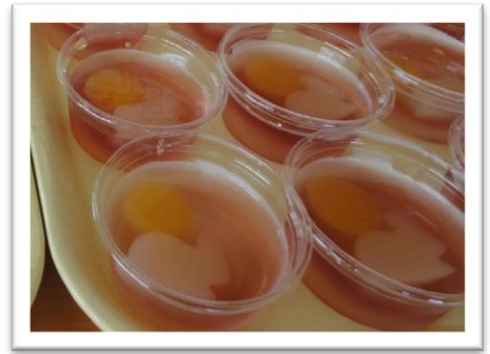
お月見フルーツゼリー

【材料】（直径 5cm、高さ 5cm のカップ 4 個分）

A 型抜き用ゼリー

○オレンジジュース 100ml
粉ゼラチン 3g
水 大さじ1

○ネクターピーチ 100ml
粉ゼラチン 3g
水 大さじ1



B 土台用

○ぶどうジュース 100% 100ml
砂糖 5g
粉ゼラチン 2g
水 大さじ1

C 透明なゼリー

○いろはすりんご 300ml
砂糖 4g
粉ゼラチン 6g
水 大さじ2



【作り方】

1. A、B、C のゼラチンをそれぞれ水に振り入れふやかしておく。
2. A のオレンジジュース・ネクターピーチをそれぞれ火にかけて、ふつふつと湧いてきたら、火を止めふやかしたゼラチンを溶かす。
3. 約 10cm×12cm の器に流し入れ、粗熱がとれたら、冷蔵庫に 2～3 時間入れ冷し固める。固まったらオレンジジュースは丸、ネクターピーチはうさぎの型で抜く。
4. 2 と同様に B のゼラチン液を作り、粗熱がとれたら、ゼリーの器に分け入れ、冷蔵庫に入れて冷し固める。
5. 4 が固まったら 3 で型抜きしたゼリーを上にも飾る。
6. 2 と同様に C のゼラチン液を作り、粗熱がとれたら、3 に流し入れ、冷蔵庫に入れ冷し、固まったら完成。