

アセロラゼリー

(カップ 4 個分)

【材料】

- ・アセロラジュース 250 g
- ・グラニュー糖 10 g
- ・アガー（カラギーナン） 6 g
～仕上げ使用～
- ・ケーキのスポンジ生地 適量
- ・苺・ラズベリー・ブルーベリーなど 適量
(冷凍苺・冷凍ミックスベリーなどでも可)
- ・セルフィーユ（ミントなど） 適量



【使用器具】

ボール、ホイッパー、ゴムベラ、スプーン、ゼリー用カップ、氷水、鍋

【作り方】

- ①グラニュー糖とアガーを良く混ぜ合わせる。
- ②アセロラジュース 250 g を鍋に入れて、火にかける。（80℃くらいまで）
- ③火を止めて、①を入れて良く溶かす。
- ④③をボールに移し替え、混ぜながら氷水で冷却する。
- ⑤カップに刻んだスポンジ生地、スプーンでほぐしたゼリーをカップに入れ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥フルーツを飾って仕上げる。

< 1 個分の栄養価 >

エネルギー 104Kcal、たんぱく質 1.8 g、脂質 1.2 g、炭水化物 22.4 g、塩分 0.1 g



レシピ提供：香川調理製菓専門学校