

# 献立名：やわらかフルーツゼリー

<できあがり図>

<材料> (5人分)

粉ゼラチン 2袋 (10g)  
砂糖 大さじ4  
レモン汁 大さじ4  
水 500cc  
キウイフルーツ 1こ  
黄桃 (缶) 1/2こ

<用意する道具>

片手なべ・両手なべ・しゃもじ・たまじやくし・カップ (プラスチック) ・  
スプーン・計量スプーン15cc・  
計量カップ

<作り方>

- ①片手なべにコ水を50ccぐらい入れ、粉ゼラチンをふり入れてふやかす。
- ②粉ゼラチンが水を吸ったら、残りの水 (450cc) を入れ弱火にかける。
- ③ゼラチンが溶けたら砂糖とレモン汁を加え、砂糖が溶けたら火を止める。
- ④両手なべに水を入れ、片手なべのゼラチン液をなべごと付けさます。両手なべの水がお湯のようになったら、何度も水をかえて冷たくなるまでさます。
- ⑤両手なべの水に氷を加えさらにさます。
- ⑥少し固まりかけたら、1cm角ぐらいに切ったももを加える。
- ⑦たまじやくしでカップに入れ、1cm角ぐらいに切ったキウイフルーツを加え、底から混ぜてフルーツが全体に散らばるようにし、好みの固さで食べる。

<気をつけることやポイントなど>