

スイカシロップのブランマンジェ

7 月お野菜プロジェクト

旬のスイカを使ったひんやりデザート

料理時間 : 20分 カロリー : 113kcal 塩分 : 0g



[材料 (4~5人分)]

無調整豆乳 150cc
砂糖 25g
ゼラチン 2g
生クリーム 40g

(スイカシロップ)

砂糖 35g (大2)
水 40cc (大3弱)
皮つき生姜スライス 2枚
スイカ 100g

[つくり方]

1. ゼラチンを水でふやかす。
2. 豆乳、砂糖をレンジで温める(60度程度)。
3. 2にゼラチンを溶かす。氷水で粗熱をとり、冷めたら生クリームを加え静かに混ぜる。
4. 器に入れて冷蔵庫で1時間半以上、冷やす。
5. 砂糖、水、生姜を600Wのレンジで1分ほど加熱し、シロップを作って冷やす。
6. 食べる15分前に5ハスイカを入れて味をしみ込ませておく。
7. ブランマンジェにシロップをたっぷりかけて完成。

