

杏仁豆腐風ミルクゼリー



(90cc カップ6こ分)

ア	粉かんてん	2g
	水	50cc
	牛乳	350cc
	さとう	大さじ4

イ	白桃缶	60g
	白ワイン	小さじ1
	水	小さじ2
	レモン汁	小さじ1

- ① 鍋に水・粉かんてん・砂糖を入れて火にかける。
焦がさないように時々かき混ぜながら一度沸騰させる。
- ② 牛乳・ラム酒を加えてよくかき混ぜ火を止める。
(給食ではここでもう一度80℃まで加熱しています)
- ③ 粗熱をとってからカップに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ ミキサーに桃、白ワイン、水、レモン汁をいれてピューレ状にする。
- ⑤ ③が固まったら④のソースをのせる。
(ミキサーがない時は桃をそのまま飾っても良い)