レモンとオレンジのクラッシュゼリー

7cmココット型5個分

レモン　1/2コ
オレンジ　2コ
粉ゼラチン　5g
白ワイン　120cc
砂糖　40g

1）レモンとオレンジ1個は果汁をしぼってあわせておく。
（今回はだいたい180ccくらいになりました）

2）ゼラチンは湯50ccでふやかしておく。

3）オレンジ1個分は、皮をむき適当にカットしておく。

4）お鍋にワインと砂糖を入れて、アルコールを飛ばしながら砂糖が完全に溶けたらゼラチンを入れて溶かす。

5）果汁を入れて冷蔵庫で冷やす。

6）固まったらフォークなどで細かく砕く。器にもって、カットしたオレンジをトッピングする。

Copyright (C) 2009 幸せになろう All Rights Reserved