

よこて寒天

—我が家の寒天自慢!!—

Recipe

レシピ.3

紹介者 小野 正子さん

梅酒と ワインの寒天



子どもの頃に母が作ってくれた2色のきれいな寒天がとっても印象的で、今も思い出されます。

材料(約6人前)

【ワイン寒天】

- ・粉寒天 …… 2g
- ・水 …… 100cc
- ・赤ワイン 120cc
- ・砂糖 …… 30g
- ・水あめ … 150g

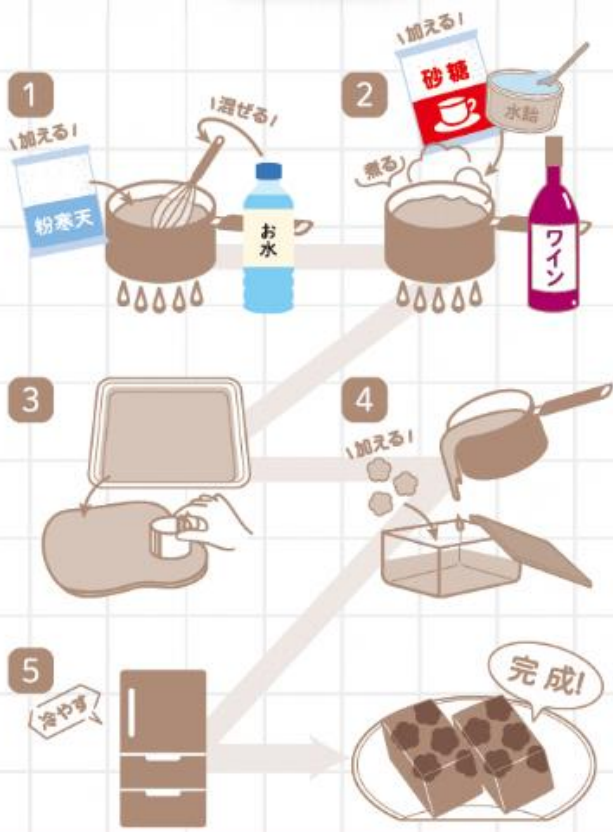
【梅酒寒天】

- ・粉寒天 …… 4g
- ・水 …… 150cc
- ・梅酒 …… 280cc
- ・砂糖 …… 40g
- ・水あめ …… 80g



作り方

1. 【ワイン寒天】を作る。粉寒天と水をかき混ぜながら煮溶かす。
2. ①に砂糖と水あめを入れ、溶けたらワインを入れて1分程煮詰める。
👉ポイント!水あめが食感をなめらかにしてくれます。
3. 平らな型を水で濡らし②を流し固める。固まったら、花の金型で切り抜く。
4. 【梅酒寒天】を【ワイン寒天】と同様に作り、型に流す。
5. 型に流した梅酒寒天に手早くワイン寒天の花の切り抜きを入れ、冷やし固める。
👉ポイント!花の切り抜きはお湯にくぐらせてから入れると分離しにくい。



ワイン、梅酒などの酒類を使用していますので、20歳未満の方や運転予定のある方、妊娠中、授乳中の方はお控えください。