

よこて寒天

—我が家の寒天自慢!!—

レシピ.5

紹介者 こにし えつこ 小西 悦子さん

さん しょく かん てん 三色寒天



しいたけやおとうふの寒天など、何十年も前から寒天づくりが大好きです。こちらの三色寒天は、ギザギザの型で作ると見た目も美しく、お祝いの時におすすめです。仏事の際は赤の代わりに緑を使うといいですよ。

材料(約10人前)

【赤・青色寒天】

- ・粉寒天 … 各4g
- ・水 … 各400cc
- ・食紅 … 赤、青
- ・砂糖 … 各80g
- ・塩 … 少々

【牛乳寒天】

- ・粉寒天 …… 4g
- ・牛乳 … 400cc
- ・砂糖 …… 80g
- ・塩 …… 少々



作り方

1. 水で濡らした容器を、台に乗せて45度くらいに傾ける。
2. 【赤色寒天】を作る。水400ccに赤い食紅と寒天4gをゆっくり混ぜながら溶かし、砂糖80gを3回に分けて入れる。沸騰したら、火を止めて塩を入れ、型に流して完全に冷ます。
3. ②と同じ要領で、焦げないように注意し牛乳寒天を作る。②に沸騰直前の湯を流し、手早く捨てて牛乳寒天を流す。
4. 牛乳寒天が完全に固まったら、容器を平らな場所に置く。
5. 【青色寒天】を②と同様に作る。
6. ④に沸騰直前の湯を流し、手早く捨てて⑤を流して固める。

ポイント!ギザギザの寒天切りを使って切ると、見た目もきれいです。

