

フルーツゼリー

| ざいりょう 材料 | ひとりぶん 1人分 | さんにんぶん 3人分 |
|-------------|--------------|---------------|
| ・アガー | 2g | 6g |
| ・砂糖（上白） | 10g | 30g |
| ・サイダー | 60g | 180g |
| ・フルーツ | 10g | 30g |

（冷凍いちご）



下準備

- ・水でぬらした型にフルーツを入れておく
- ・乾いた鍋にアガーと砂糖を入れ、あらかじめ混ぜておく（アガーのみを液体で溶くとダマになりやすいため）

作り方

- ① アガーと砂糖が入った鍋に、サイダーの半量を少しずつ加え、ダマにならないように泡立て器でよく混ぜる。
- ② ①が溶けたら鍋を中火にかける。混ぜながら温め、ふつふつしてきたら火を止める。
- ③ ②に残りのサイダーを入れて混ぜる。
- ④ 型に③を流し入れ、冷蔵庫で40分以上冷やし固める。
- ⑤ 固まったらスプーンでくずし、器に盛る。

アガーって何？

アガーとは、海藻を原料とした植物性のゼリーの素です。粉末状になっており、ゼリーやプリン、水ようかんなどを作る時に使われます。

同じようなゼリーの素にゼラチン・寒天がありますが、これらと比べてアガーは透明感が高く、ぷるんと弾力のある独特の食感になります。無味無臭なので、素材の風味を生かすことができます。