

かんたん 簡単！サイダーゼリー (4人分)



- 常^{じょう}温^{おん}のサイダー 500ml
- 砂^さ糖^{とう} 20 グラ
- ゼラチン 10 グラ
- お湯^ゆ 100 cc
- フルーツミックス かざり



1 大きなボウルにゼラチンと砂^さ糖^{とう}を^い入れてよく^ま混ぜ、
お湯^ゆで^と溶^とかす。



2 1のボウルにサイダーを少し^{すこ}入れ、^い混ぜてなじませる。

3 残^{のこ}ったサイダーを^{しず}かに^{そそ}注いで混ぜる。



(炭^{たん}酸^{さん}がぬけないように！)

4 型^{かた}に流^{なが}し込んで^こ冷蔵^{れいぞうこ}庫で固^{かた}まるまで冷^ひやす。

5 好^すきなフルーツをトッピン^{かんせい}グして完成！



コツ・ポイント

★冷^ひえたサイダーを^{いきお}勢よく^{そそ}注ぐと、もの^{あわ}すごく泡^{あわ}がたち、炭^{たん}酸^{さん}がぬけて
しまうので注意！★オレンジやぶどうサイダーでつくれば色^{いろ}つきに！

★3のサイダー液^{えき}を少し^{すこ}取り分^とけておいて泡^{あわ}立てて^{かざ}飾るときれいだよ！

★甘^{あま}さは好^{この}みで。(砂^さ糖^{とう}を入^{あま}れないと甘^{かん}みを感じません。)

