

無花果の花、み~つけた♡

《材料（4人分）》

ゼラチン	5g	赤ワイン	
ゼラチン用お湯	50cc	いちじく（小サイズ）	12個
てんさい糖	40g	てんさい糖	100g
杏仁霜	10g	レモン果汁	少々
牛乳	200cc		
豆乳	100cc		
水	50cc		
ゼラチン	5g		
お湯	100cc		
てんさい糖	大さじ1		



《作り方》

- ① 小さいいちじく6個とてんさい糖、赤ワイン、レモン果汁を鍋に入れコンポートを作ります。後でこの液を使います。
- ② お湯をボールに入れ、砂糖を溶かしたらゼラチンを入れて混ぜて溶かす。ここに①の液を入れ、冷やし固める。
- ③ 杏仁豆腐を作ります。ゼラチンにお湯をかけて、しっかり混ぜて溶かす。
- ④ 鍋にてんさい糖・杏仁霜を入れてさっと混ぜ、水50ccを入れ中火にかけて混ぜながら溶かす。
- ⑤ ④をボウルに移し、粗熱がとれたら③のゼラチン液を入れて混ぜる。
- ⑥ 次に冷蔵庫から出したての牛乳と豆乳を入れて、氷水で冷やししながら混ぜる。
- ⑦ カップに盛り付けて冷蔵庫で冷やす。
- ⑧ 冷えて固まったら、②を砕きながら入れる。
- ⑨ 残っていた無花果をカットし、盛り付けて完成！！