

クランベリージュレ

原材料	四人分	
水	200	g
アガー	7	g
上白糖	40	g
クランベリージュース	120	g
赤ワイン	4	g
ナタデココ	40	g



〈作り方〉

- ①だまにならないようにアガー、上白糖を水に溶かし、混ぜながら加熱する。
- ②ジュースを湯煎しておき、①がポコポコと沸騰し始めたらジュースと赤ワインを入れ、75℃になったら火を止める。
- ③ナタデココを容器に入れておき、そこに②を流し入れて、あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- ④固まったら完成。

〈一口メモ〉

※透明な容器に入れると、見た目もきれいです。