



給食レシピ「豆乳デザート」



○材料（4人分）

豆乳:300ml

豆乳生クリーム:200ml

ゼラチン:5g

水:45g(大さじ3)

砂糖:72g(大さじ8)

レモン汁:15g(大さじ1)

A { いちごジャム:63g(大さじ3)
水:45g(大さじ3)

ジャムはお好みの味に、
変更しても楽しめます！

○作り方

1. 水にゼラチンを入れておく。
2. 鍋に豆乳と砂糖を入れ、火をつける。砂糖が溶けたら、1を入れて煮溶かす。
※ゼラチンは沸騰すると固まらなくなるので注意する。
3. 2をこし、冷ましておく。
4. 豆乳生クリームをポリ袋に入れ、空気を入れて口をしぼり、5分よく振る。
5. 4を冷蔵庫で5分冷やす。
6. 5を取り出し、さらに5分振り、パウルに空ける。
7. 6に3をおたま1杯分入れ、泡立て器で混ぜる。
8. 3の残りに7とレモン汁を加え、よく混ぜ合わせる。
9. 型に入れ、冷蔵庫で約1時間以上冷やし、固める。
10. Aをレンジで温め(目安:500w1分)、溶かしていちごソースを作る。
冷蔵庫で冷やしておく。
11. 冷やし固まったら、いちごソースをかけて、完成。

