2009/8/3

珈琲ゼリー

材料・分量

〈コーヒーゼリー〉

水	300cc
インスタントコーヒー	大匙２
グラニュー糖	56g
板ゼラチン	6g

〈コーヒーソース〉

インスタントコーヒー	小匙１
牛乳	50g
グラニュー糖	10g
生クリーム	50g
ラム酒	小匙１
シナモンパウダー	適宜

① **コーヒーゼリーを作る。**
板ゼラチンはたっぷりの氷水でふやかしておく。

② 鍋に水・インスタントコーヒー・グラニュー糖を入れ火にかける。

③ ②が温まったら火からおろし、水気をきったゼラチンを入れ混ぜる。氷水で冷やし器に流し入れる。冷蔵庫で冷やし固める。

④ **コーヒーソースを作る。**
鍋にインスタントコーヒー・牛乳・グラニュー糖を入れ火にかける。全体が溶けたら火からおろし冷ます。生クリームは八分立てにホイップし、冷めたコーヒー液を加え混ぜる。

⑥　③が固まったら④にかける。お好みでシナモンパウダーをふりかける。