

## 2層になるゼリームース(ぶどう味)

\* 材 料 \* 4個分 \*



・牛乳	60ml	・ゼラチン	4g
・生クリーム	60ml	・水	20ml
・ぶどうジュース (果汁100%)	160ml	・砂糖	20g

\* 作 り 方 \*



←これは  
「オレンジ味」  
です(^-^);

1. ゼラチンに水を入れて、ふやかしておく。
2. 牛乳、生クリームをボールに入れて、泡立て器で混ぜる。
3. 鍋にぶどうジュース、砂糖を入れて火にかける。  
砂糖が溶けたら、1のゼラチンを入れて溶かしていく。
4. 3が沸騰してきたら、2を少しずつ入れて混ぜていく。  
全体的に大体混ぜたら、火を止める。
5. 容器に入れて、冷蔵庫で冷やし固める。  
(30分～1時間程度)