

ほうじ茶とイチジクのゼリー



材 料

| | | | |
|--------------|------|-------|-------|
| 〈イチジクのコンポート〉 | | ほうじ茶 | 250ml |
| イチジク | 2 個 | 砂糖 | 30g |
| 砂糖 | 40g | ゼラチン | 5g |
| 水 | 50ml | 生クリーム | 小 2 |

準 備

- ・イチジクの皮が気になる場合むく。
- ・ゼラチンを小 1 の水でふやかしておく。

作り方

1. 鍋にイチジク入れ、砂糖、水を加え、沸騰後弱火で 20 分煮る。
2. 別の鍋にほうじ茶、砂糖を入れ温める。
3. ゼラチンを加えよく混ぜ溶かす。
4. 器にイチジクのコンポートを入れ、2 のほうじ茶ゼリーを流し入れる。
5. 粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。
6. 固まったら、生クリームをかける。