



クランベリー ソーダ ゼリー

甘酸っぱさがクセになる美味しさ シュワシュワとしたソーダの爽快感と、クランベリーの甘酸っぱさが絶妙にマッチ。暑い日にぴったりのひんやりスイーツです。見た目も華やかで、おもてなしデザートとしてもおすすめの一品です。

使用商品

フルーティミックス クランベリー

(5人分)

- ODKフルーティミックス クランベリー...200ml
- 炭酸水...500ml
- 粉ゼラチン....10g

**材
料**
• 水....50ml
• ミント....1枚

- ①小さい容器に水を入れ、ゼラチンを振り入れて約5分間そのままにしてふやかす。
 - ②小鍋にODKフルーティミックス クランベリーを入れ、中火にかける。沸騰させないよう注意する。
 - ③2が温かいうちに、1のゼラチンを加え、完全に溶けるまでよくかき混ぜる。
 - ④ゼラチンが溶けたら火から下ろし、少し冷ましてから炭酸水をゆっくりと加える。この時点で強くかき混ぜると炭酸が抜けてしまうので、軽く混ぜるだけにする。
- 手
順**
- ⑤4をカップに均等に注ぐ。冷蔵庫で最低4時間置いてしっかりと固める。
 - ⑥ゼリーが固まったら、そのまま冷たくして提供するか、お好みでベリーやミントの葉で装飾する。