



## 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

手  
順

- 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。沸騰させないように注意する。
- 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。
- 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。