



調理時間 20分+冷蔵庫で冷やす時間

材料 4人分

インスタントコーヒー		大さじ 2
熱湯		100cc
砂糖		60g
粉ゼラチン		10g
水		大さじ 4
水		300cc
牛乳	<シロップ>	1 カップ
生クリーム	"	100cc
砂糖	"	大さじ 2
ホワイトキャラソー	"	大さじ 1

作り方

1. 粉ゼラチンナは分量の水にふり入れて、ふやかします。
2. インスタントコーヒーは熱湯を加えて溶かします。
3. <シロップ> を全て合わせて冷蔵庫で冷やしておきます。



4. 鍋に水（300cc）と砂糖を入れて火にかけます。
砂糖が溶けたら火を止めてから上記 1.のゼラチンを
加えます。



5. 粗熱をとってから流し缶に入れて冷蔵庫で冷やし固めます。
固まったら 1cm 角に切ってグラスに入れてシロップを注ぎ
ます。



アドバイス

- ◎ ゼラチンは必ず水の中にふり入れて下さい。
レシピは流し缶で固めましたが好みの器で固めてお楽しみ下さい。