

粒あん入り♥あずき豆乳ゼリー

白いヒツジさん考案



●材料●

(5人分…約200mlのカップ5個分)

小豆…100g

砂糖…80g

塩…少々

無調整豆乳…600ml

砂糖…大さじ4

粉ゼラチン…10g

●作り方●

① 粒あんを作る (約200gできます)

- ・鍋に小豆と水500mlを入れて強火にかけ、10分間煮立てる。
- ・アク抜きのため一度煮汁を捨て、新しく水500mlを加えて強火で煮立てる。中火にし煮汁が少なくなったら100mlのさし水をする。それを3回繰り返して小豆がやわらかくなるまで水炊きする。
- ・煮上がったら火を止め、蓋をして蒸らす。
- ・砂糖、塩を加え、混ぜながら弱火で煮つめ粒あんに仕上げる。
※形の良い小豆を飾り用にとっておく。

② 鍋に豆乳、砂糖を入れて火にかけ、沸騰しないように温める。火からおろし、ゼラチンを加えてよく混ぜ、豆乳ゼリーを作る。

③ ②の半量(300ml)と①100gをミキサーにかけてあずきゼリーを作り、カップに流し入れ冷蔵庫で3時間冷やし固める。

④ 固まった③の中央に①を入れ、②を静かに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

⑤ 固まったら、小豆を飾り出来上がりです。

●考案者のコメント●

プルンとしたゼリーから突然あらわれる粒あんに、驚いて笑顔になる顔が見たくて作りました。あずきの異なる3つの食感が楽しめます！見た目も可愛く、上品な甘さで暑い夏でも美味しく食べられます。