

カルピス寒天ゼリー

材料

カルピス(濃縮タイプ)100ml
缶詰(小)1 缶
(上の)缶詰の汁 80~100ml
水(缶詰の汁と合わせて)400ml
寒天 2g~4g



作り方

1



お好みの缶詰を少しあけて、汁をとっておきます。汁(80~100ml)に水を足して400mlにします。

2



鍋に汁&水、粉寒天、カルピスを入れ、かき混ぜます。中火に掛けます。そこに寒天が溜まるのでたえずかき混ぜながらしてね

3



沸騰したら火を少し弱め、2分ぐらい火にかけます。火から下ろし、あら熱を取ります。

※ふきこぼれます、注意してね

4 薄く平たい容器に缶詰めのフルーツを入れます。あら熱をとった寒天液を入れます。



5



このまま冷やして食べてもおいしいです

6



うちでは水滴予防のため、おしぼりを濡らしてから寒天に巻きます。
一応ビニール袋に♡おしぼりもほんのり冷たいです

7

解凍中に汁がでることがあります。密閉できる容器に入れて下さいね。うちのは3個セットの100均の容器です(^_^;)

8

2gだとかなり柔め、4gだと固めに仕上がります。お好みで☆
うちでは、そのまま食べるときは2g、冷凍は4gです♡

9



メロンカルピス&桃缶で作ってみました♪

10



冷凍→解凍より個人的にはそのままの方がおいしく食べられました♡

11



ブドウカルピス&パイナップルで♡

そのまま、解凍後もおいしくいただきました。

12 フルーツカルピスは缶詰の果物を入れるので、おいしいですが風味が薄くなる感じがしました。果物の所はとくに負けちゃうかな？

13



とはいえ、彩りが良いので運動会にカルピス寒天ゼリーとブドウカルピス寒天ゼリーと持参するのでした♡
凍ってます♪

14 冷凍する時は薄めの器で。フルーツカルピスは特に大きめの器で冷凍すると、おいしくありません。冷凍しない時は大きめに作ってね

コツ・ポイント

2gだと柔らかめの寒天になっています。固めが良い方は寒天の量を増やして下さい。寒天が溶けるように、沸騰してから2分はにて下さいね♡ かき混ぜながら煮るのがコツかな？ よ〜くかき混ぜないと分離します。