＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- 水：500ml
- さくらの葉の塩漬け：5枚（塩抜きして細かく刻む）
- 粉ゼラチン：10g
- 砂糖：適量
- さくらの花びら（塩漬け、塩抜き済み）：適量
- 金箔：少々
- レモン汁：大さじ1

作り方

1. 水を沸騰させ、砂糖とレモン汁を加えて溶かした後、火から下ろします。
2. 粉ゼラチンをぬるま湯で溶かし、1に加えてよく混ぜます。
3. 刻んださくらの葉を加え、混ぜ合わせます。
4. 型に流し入れる前に、底にさくらの花びらと金箔を散りばめます。
5. ゼラチン液を型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。
6. 固まったら型から取り出し、春夜の美しさを映し出すジェリーの完成です。