

ミルクほうじ茶ゼリー

平成24年度 千葉県大会優秀賞  
(2012年) 関東大会最優秀賞

【材料】(4人分) 牛乳 230ml

ほうじ茶 (ティーバック)	5袋	白玉粉、豆腐	各 20g
ゼラチン	2袋半 (7.5g)	牛乳	30ml
砂糖	大さじ4	ガムシロップ(ポーション)	3個
		生クリーム	大さじ1
A	牛乳	200ml	
	しょうが汁	小さじ1弱	
	シナモン	3振り	
	生クリーム	大さじ2	

【作り方】

1. ゼリーを作る

- ①鍋にほうじ茶と水 500ml を入れて濃いめに煮出す。  
火を止め、ゼラチンと砂糖を入れ溶かす。
- ②小皿に、ほうじ茶 150ml と水 80ml を合わせ、冷やし固める。  
(固まったらクラッシュゼリーを作る)
- ③残りのほうじ茶にAを入れ混ぜ合わせ、器に移して冷やし固める。

2. 白玉を作る

- ①白玉粉、豆腐に牛乳を少しずつ足しながら、耳たぶほどの固さに練る。
- ②白玉を小さく丸めてゆでる。湯をきり氷水で冷やす。

3. 盛り付ける

クラッシュしたゼリー、白玉を器に盛り、ガムシロップと生クリームを混ぜたシロップをかける。  
トッピングは、果物やミントや粉末ほうじ茶をお好みで。

【ポイント】

2種類のゼリーの食感のちがいがアクセントになる。  
生姜とシナモンのかおりを活かしたところ。