

# ぶどうの蜜煮ゼリー（ニューピオーネ）

エネルギー：109Kcal(1人分)



**\*材料と分量\***(分量は2人前です)  
ニューピオーネ・・・6粒  
ゼラチン・・・・・・・・1/3枚  
ブランデー・・・・・・・・小さじ1  
ホイップクリーム・・・適量  
ミント・・・・・・・・適量  
＜薄蜜＞  
水・・・・・・・・カップ1  
砂糖・・・・・・・・大さじ4

## \*作り方\*

- (1) ぶどうは皮をむいて砂糖を溶かした薄蜜の中でさっと炊き、鍋ごと冷水で冷ます。冷めたらぶどうを薄蜜から取り出す。
- (2) (1)で冷ました薄蜜を弱火で温め、ゼラチンを溶かし入れ、香りづけにブランデーを加えて冷水で粗熱を取る。
- (3) 冷ましたぶどう表面の水分をとってゼリーとなじませるために、少量の(2)を絡め、器に入れて残りの(2)を加えて、冷蔵庫で冷やし固める。
- (4) ホイップクリームとミントをトッピングしてできあがり。

