

## カルピス®の ひしもち形ゼリー

ソースをかけてとろーりおいしい！



### 材料 (2人分)

|                                  |                      |
|----------------------------------|----------------------|
| ・A 緑の段 / ●「カルピス」(希釀用) ··· 15ml   | ●抹茶 ······ 小さじ 1     |
| ・B 白の段 / ●「カルピス」(希釀用) ··· 30ml   |                      |
| ・C ピンクの段 / ●「カルピス」(希釀用) ··· 15ml | ●イチゴジャム ······ 大さじ 2 |
| ・寒天液 / ●粉寒天 ······ 6g            | ●水 ······ 600ml      |
| ・ジャムソース / ●「カルピス」(希釀用) ··· 大さじ2  | ●イチゴジャム ······ 大さじ 2 |

### つくり方

- ① 寒天液をつくる：鍋に粉寒天と水を入れ火にかけ、かき混ぜる。  
沸騰してからも2~3分かき混ぜながら煮立たせる。
- ② 3つにわける：ボウルを3つ用意し、それぞれ(A)(B)(C)を入れておく。
- ③ 混ぜる：寒天液の粗熱をとり、(A)(B)(C)のボウルに同量ずつ入れ、よく混ぜる。
- ④ かためる：流し缶へ(A)(B)(C)の順に氷水で冷やしながら入れ、かためる。
- ⑤ ひし形に切る：お皿の大きさにあわせて、ひし形に切る。  
ひし形にしたときにできる残りのゼリーは、グラスに盛ってカップゼリーにするのもおすすめです。
- ⑥ ソースをかける：「カルピス」(希釀用)とイチゴジャムを混ぜて、ゼリーにかける。

100年のワクワクと笑顔を。

アサヒ飲料