

優秀賞



調理時間
60分

カッターニ・ヨーカン風

作り方

- 1 粉寒天は鍋で300ccの水に溶かしておく。
- 2 別の鍋に牛乳を入れ、火にかけ、まわりがブツブツするくらいまで(約60℃)温めたら火を止め、リンゴ酢を加えて静かに混ぜ2~3分おく。
- 3 ギャルにサラシ布等を敷き、2を漉してカッターチーズとホエーにわせる。
- 4 3のカッターチーズを、流し缶に敷いておく。
- 5 1を火にかけ煮溶かし、てんさい糖を加え、沸騰させ2~3分煮詰める。
- 6 5にホエー、ブルーベリージャムを加え混ぜる。
- 7 6の粗熱をとってさまし、4の流し缶に流し入れ、冷蔵庫で冷やす。
- 8 固まったら切り分ける。

飯岡 万里子さん

材料(4人分)

牛乳	250cc
リンゴ酢	大さじ1
粉寒天	4g
ブルーベリージャム	150g
てんさい糖	大さじ2

POINT ●牛乳をそのまま使用せず、カッターチーズとホエーにしてから寒天で固めました。