



【へべすゼリー】



南 絹子 (みなみ・きぬこ) さん

材料 (4 コ分)

へべす	7 コ (350g)	水	300ml
ゼリーの素	70g	生クリーム	50ml

手順

- (1) へべす 6 コは半分に切り、果汁を絞る。残りの 1 コは 2 ミリ幅の輪切りにする。  
輪切りにしたへべすの 2 枚は半月切りに、残りはいちょう切りにする。
- (2) ボウルに生クリームを入れて、泡だて器でホイップしておく。  
鍋に水を入れて沸騰させておく。
- (3) ゼリー液を作る。沸騰したお湯にゼリーの素を入れ、しっかり混ぜ合わせる。  
そこに絞ったへべすの果汁を加え混ぜ合わせ、さらにホイップクリームを少しずつ加え、混ぜあわせていく。
- (4) 器にいちょう切りにしたへべすを入れ、(3) のゼリー液を加え、5 分ほど冷蔵庫で冷やす。
- (5) 5 分ほど経ったら器を取り出す。  
浮いてきたへべすを、串で下に落とし込み、さらに冷蔵庫で 10 分程冷やす。
- (6) 冷蔵庫から器を取り出し、半月切りにしたへべすをトッピングしたら完成。