

# モコモコホイップゼリー ~ フワッと新感覚ゼリー ~



## 材料 (2人分)

レモン(国産)	1/6個	みかんの缶詰	1/3缶(約150g)
粉ゼラチン	2g	*飾り用に2つぶよける	
水	15cc	みかんの缶汁	1/3缶分
砂糖	大さじ1/2		

## 作り方

- 1 レモンは表皮をすりおろし、果汁をしぼる。
- 2 粉ゼラチンは分量の水にふり入れてふやかしておく。
- 3 片手鍋にみかんの缶汁を入れ温める。火からおろし、温かいうちに②のゼラチンを加え溶かす。①と砂糖も加え混ぜあわせる。
- 4 ボウルの底を氷水で冷やしながらか、モコモコした状態になるまで泡立てる。白っぽくなって十分に泡立ったら、みかんの実を加えて混ぜる。
- 5 器に盛り付け、別にしておいたみかんの実を飾る。冷やしたほうが、一層おいしい。