

## ゼラチンで作るブラマンジェ ~簡単もちり！ブルーベリーソースを添えて~



### 材料 (作りやすい分量・4人分)

粉ゼラチン	8g	ブルーベリーソース
水	大さじ2	ブルーベリージャム 35g
牛乳	1カップ	水 1/4カップ
砂糖	30g	コーンスターチ 小さじ1/2
生クリーム	1/4カップ	水 小さじ1
アーモンドエッセンス	少量	レモン汁 大さじ1/4
		ラム酒 適量※

### 作り方

- 1 粉ゼラチンは分量の水にふり入れ、ふやかしておく。
- 2 鍋に牛乳と砂糖を入れ、木べらで混ぜながら火にかけ、周囲がプツプツ(70~80℃)となったら火を止める。
- 3 鍋を火から下ろし、①のゼラチンを加え、余熱で溶かす。
- 4 ③の鍋底を冷やし、木べらで全体を混ぜながらあら熱をとる。あら熱がとれたらアーモンドエッセンスと生クリームを加える。
- 5 とろみがついてきたら、水でぬらした型に流し入れ冷やし固める。
- 6 ブルーベリーソース  
小さな鍋にブルーベリージャムと水を入れ火にかけ、ジャムをなめらかにのばす。水溶きのコーンスターチを加え、一度沸騰させてとろみをつけ、火から下ろす。  
レモン汁・ラム酒(※)を加えて冷やす。  
※ラム酒はお好みで使用
- 7 ⑤のブラマンジェを皿に移し、⑥のブルーベリーソースをかける。