



## 寒天のカフェオレ ボーダーゼリー

3色のボーダーが美しい  
ゼリーを重ねた  
大人向けスイーツ



### ● おいしく作るポイント ●



#### POINT 1

急ぐ場合は冷凍庫でその都度冷やしましょう。角層を同じ高さにそろえると、きれいに仕上がります

### 〈材料(約100mlグラス4個分)〉

#### A (コーヒーゼリー)

- 粉寒天 1g
- 水 125ml
- インスタントコーヒー 大さじ1
- 砂糖 大さじ1

#### B (カフェオレゼリー)

- 粉寒天 1g
- 水 50ml
- 牛乳 75ml
- インスタントコーヒー 大さじ3/4
- 砂糖 大さじ1

#### C (牛乳ゼリー)

- 粉寒天 1g
- 水 50ml
- 牛乳 75ml
- 砂糖 大さじ1

- トッピング用削ったチョコレート 適量

### 〈作り方〉

1. コーヒーゼリーを作る。Aの粉寒天と水を鍋に入れて火にかけ、沸騰したら弱火で1分ほど加熱する
2. 1を火からおろし、インスタントコーヒーと砂糖を加え、よく混ぜてボウルに移しておく
3. カフェオレゼリーを作る。Bの粉寒天と水を1同様に溶かし、牛乳を加えて一煮立ちしたら火を止める。インスタントコーヒーと砂糖を加えてよく混ぜ、ボウルに移しておく
4. 牛乳ゼリーを作る。Cの粉寒天と水を1同様に溶かし、牛乳を加えて一煮立ちしたら火を止める。砂糖を加えてよく混ぜ、ボウルに移しておく
5. 2~4をABCの順にグラスに大さじ1ずつ注ぐ。固まったことを確認し、もう一度繰り返す (Point1)
6. すべて注ぎ終わったら冷蔵庫でしっかり冷やし、削ったチョコレートを飾る