

vol.18 ジャスミンティーの豆乳かん

《材料》 4～5人分

《豆乳かん》

(a) { 粉寒天・・・・・・・・・・2g
 水・・・・・・・・・・100ml
 (b) { ジャスミン茶・・・・・・・・4g
 お湯・・・・・・・・・・100ml
 砂糖・・・・・・・・・・40g
 豆乳・・・・・・・・・・200ml

《シロップ》

ジャスミン茶・・・・・・・・2g
 お湯・・・・・・・・・・200ml
 砂糖・・・・・・・・・・30g
 白桃（缶）・・・・・・・・2切れ

《作り方》

（豆乳かんを作ります）

- ① 鍋に（a）を入れて火にかけます。沸騰してから2分煮て、寒天を溶かします。
- ② （b）を合わせ、ふたをして5分蒸らします。
- ③ ①に②を加えます。茶葉もいっしょに加えましょう。
- ④ 砂糖、豆乳を順に加えて 沸騰直前まで温め、茶こしで濾します。
- ⑤ 水でぬらしたバットに、④を流し、冷やし固めます。

（シロップを作ります）

- ⑥ ジャスミン茶、お湯を 小さな鍋に入れて ふたをし、5分蒸らしてから濾します。
- ⑦ 砂糖を加えて溶かし、冷まします。

（仕上げます）

- ⑧ ⑤に切り込みを入れ、小切りにした白桃を飾り、⑦を注ぎます。

