あじさいゼリー

材料（４人分）		切り方	作り方
水	120g	カルピスゼリー	【カルピスゼリー】 ①水に粉寒天を入れ、よく煮溶かし、砂糖を入れて煮溶かす。 ②①にカルピスを入れて煮る。 ③②をゼリーカップに入れて冷やす。 【ぶどうとアセロラゼリー】 ④水に粉寒天を入れ、よく煮溶かし、砂糖を入れて煮溶かす。 ⑤④にぶどうジュースとアセロラジュースをいれて加熱し、薄いバットに流して冷やし固める。 ⑥固まったらクラッシュする。 ⑦カルピスゼリーの上にクラッシュゼリーをのせて完成。
粉寒天	1.2g	〃	
砂糖	12g	〃	
カルピス	32g	〃	
水	40g	ぶどうとアセロラゼリー	
粉寒天	1.4g	〃	
砂糖	8g	〃	
ぶどうジュース	60g	〃	
あせろらジュース	60g	〃	
ゼリーカップ	4個		