

ワインゼリー

赤ワインとハニーで作る控えめな甘さが上品な大人のデザート。アルコール分はないので子どもにも大丈夫。器や中に入れるフルーツなどで、粋や愛らしさの演出ができます。

ケーキやアイスクリームと合わせたデザートの一品にしたり、大きめの器にまとめて作って皆で取り分けたり、応用の幅の広いレシピです。

<材料> 4人分(ミニ・ワイングラス)

赤ワイン (ピノ・ノワールかメルローがベスト) 1/2 カップ

水 1カップ

カスターシュガー(グラニュー糖) 1/4 カップ

ハニー 大さじ3~4

レモン果汁 1個分

粉ゼラチン 小さじ3

<作り方>

- 1 小鍋にワイン、レモン果汁、水を入れて、しばらく沸騰させてアルコール分を飛ばす。
- 2 カスターシュガー、ハニーを加えて、溶かしながら弱火で温める。
- 3 火を止めて、粉ゼラチンを加え、よくかき混ぜて溶かす。
- 4 ゼリー液を冷ます。器に小さく切ったフルーツを入れ、ゼリー液を注ぐ。
- 5 冷蔵庫で4時間ほど冷やす(ゼリーが固まるまで)。

*ゼリーの中に入れるフルーツは季節のものを(イチゴ、種無しブドウ、オレンジなど)。上にピオラなどのエディブル・フラワー(食べられる花)やミントの葉を飾ったり、クリームを添えても良い。

