

料理名

トマトのカラフルしあわせゼリー

材料	チーム名	カラフルバニース
	①トマト	4個
	②りんごジュース	170cc
	③砂糖	30g
	④ゼラチン	10g
	⑤ホイップクリーム	適量
	⑥チョコペン	
	⑦アーモンドダイス	
	⑧チョコスプレー	
	⑨アラザン	
	⑩水	100cc

調理方法	※調理方法を詳しく記入して下さい。 (例)①トマト(100グラム)を1センチ角に切ります。 ②オーブンを180度に予熱しておきます。
	①トマトのへたの部分を取り、スプーンで中身をくりぬきます。
	②トマトの中身とりんごジュース、砂糖をミキサーで混ぜます。
	③ゼラチンは水でふやかしておきます。
	④②を鍋に入れて弱火で温めてゼラチンを加えて溶かします。
	⑤④を氷で冷やしてとろみが出てきたらくりぬいたトマトの器とハートの型に入れて冷蔵庫で冷やします。
	⑥お皿にチョコペンで絵を描いてその上に固まったゼリーを乗せます。
	⑦トマトゼリーの上にホイップクリームとアラザンを飾ります。
	⑧お皿にハートのゼリー、アーモンドダイスをちらしできあがり！
	ポイント:トマトの中身を少し残す 安定させる為に底を切る ハートの型からくりぬくときは爪楊枝を使うと取りやすい 真っ赤で大きいトマトを使うと見栄えがいい