

# メロンクリームソーダ風ジュレ

【材料】 2人分

- ・メロンシロップ 100ml  
(かき氷用)
- ・炭酸水 70ml
- ・ゼラチン 3g
- ・無調整豆乳 250g
- ・砂糖 50g
- ・ゼラチン 2g
- ・チェリー缶 2個



【作り方】

## \* 豆乳アイス

- ①ボウルに80℃のお湯80mlを入れて、粉ゼラチンをふり入れてふやかす。
- ②鍋に豆乳、砂糖を入れ、混ぜながら中火で加熱する。  
鍋周りに小さな泡が立ってきたら火から下ろし、粗熱をとる。
- ③ふやかしたゼラチンを加えて混ぜて溶かし、バットに流し入れ、冷凍庫で1時間程冷やす。一度取り出してスプーンで空気を含ませるように混ぜ、再度冷凍庫で2時間以上冷やし固める。

## \* メロンソーダジュレ

- ①ボウルに80℃のお湯35mlを入れて、粉ゼラチンをふり入れてふやかす。
- ②ボウルに炭酸水を入れてメロンシロップを静かに注ぎ、やさしく混ぜる。  
(炭酸が抜けないようにするため、混ぜ過ぎないこと)
- ③①を静かに加えてやさしく混ぜ、タッパーに流し入れる。
- ④冷蔵庫で約1時間冷やし固める。

クラッシュしたメロンソーダジュレをグラスに入れ、その上に豆乳アイス、チェリーを盛り付けたら完成！