

ティーゼリー

紅茶の香りが爽やかです



材料（小さめのゼリー型5個分）

紅茶（ティーパック）	……	2パック
水	……	500ml
粉寒天	……	2g
砂糖	……	大さじ3
<シロップ>		
はちみつ	……	大さじ2
レモン汁	……	小さじ2
飾り用フルーツ	……	適量

作り方

- 1 ポットにティーバックを入れ、お湯を注ぎ3分、ティーバックを取り出し紅茶を作る。
- 2 鍋に、紅茶、寒天、砂糖を入れ、加熱する。よくかき混ぜながら寒天と砂糖を煮溶かす。
- 3 砂糖と寒天が溶けたら、火から下ろす。別のボウルに入れ、流水で急冷する。常温になったら、型に入れ、冷蔵庫で冷やす。
- 4 ボウルに、はちみつとレモン汁を入れ、よく混ぜる。飾り用のフルーツをカットする。
- 5 ゼリーが固まったら、フルーツを飾り、シロップをかける。