

夕空グレープ

濱田弥伽さん

材料 (6人分)

【ぶどうのコンポート】

ぶどう	約2房
赤ワイン	400cc
グラニュー糖	100g
レモン汁	大さじ1

【ぶどうのゼリー】

コンポートの液	250cc
砂糖	20g
ゼラチン	5g
水(湯)	50cc

【パannaコッタ】

ゼラチン	5g
水(湯)	50cc
牛乳	150cc
生クリーム	100cc
砂糖	30g



作り方

【ぶどうのコンポート】

枝から外したぶどうをさっと熱湯にくぐらせて皮をむいておく。
赤ワイン、グラニュー糖、レモン汁を沸騰させ、中にぶどうも入れて1分ほど煮立たせる。
一晩置いておき、味をなじませる。

【パannaコッタ】

ゼラチンをお湯で溶かしておく。
牛乳と砂糖を合わせ、煮立たせないように砂糖を溶かす。
火からおろし、ゼラチン、生クリームを加え、氷水をあてながら冷ます。
容器の中にぶどうのコンポートを3粒入れ、パannaコッタの液を注ぎ、冷蔵庫で固める。

【ぶどうのゼリー】

ゼラチンをお湯で溶かしておく。
コンポートの液、砂糖、ゼラチンを混ぜ、パannaコッタの上にコンポートを好みで飾り、ゼリー液を注ぎ、固める。完成！！