＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- グラハムクラッカー: 100g
- 無塩バター: 80g（溶かしておく）
- キャラメルソース: 200g
- 生クリーム: 250ml
- ゼラチン粉末: 10g
- 水: 60ml
- お好みの食用花（飾り用）

作り方

1. 細かく砕いたグラハムクラッカーと溶かしたバターと混ぜ合わせ、型の底に均等に敷き詰め、冷蔵庫で固めます。
2. キャラメルソースを鍋に入れて弱火で温め、生クリームを加えてよく混ぜます。
3. 水に溶かしたゼラチン粉末を、少しずつキャラメルソースに加えて混ぜ合わせ、ソースが冷めるまで待ちます。
4. ソースが冷めたら、先ほどクラッカーを敷き詰めた型の上に流し入れ、冷蔵庫で2時間以上冷やし固めます。
5. カットしてお皿に盛り付け、食用花でデコレーションします。