

# \ 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

- 生クリーム：500ml
- 砂糖：100g
- ゼラチン：10g
- ブルーカラントジュース：100ml
- ブルーベリー：100g
- ミントの葉：装飾用

## 作り方

1. 生クリームと砂糖を鍋に入れ、中火で熱します。
2. ゼラチンを水で溶かし、温かいクリームに加えて溶かします。
3. ブルーカラントジュースを混ぜ、混ざったら型に流し入れます。
4. 冷蔵庫で数時間冷やし固めた後、ブルーベリーとミントの葉で飾り付けて提供します。