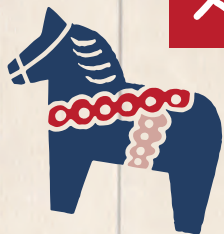


## 甘酒ソース

## 黒豆茶ゼリー



## 材料

黒豆茶	3パック	：	甘酒	適量
水	300cc	：	アイスクリーム	適量
甘夏の缶詰	1缶	：	クッキー	適量
板ゼラチン	9g	：		

## 作り方

- 1 黒豆茶は濃い目に煮だす。甘夏の缶詰は水分と固形分に分ける。
- 2 甘夏の水分に黒豆茶をいれ500ccにし、鍋に入れる。  
水でもどしておいたゼラチンを入れ、ゼラチンが解けたら、  
ザルでこし、タッパーなどに入れ冷やし固める。
- 3 ゼリーが固まったらゼリーを崩しながら5個の器に入れ、  
その上にバニラアイス・クッキーを飾り、  
食べる直前に甘酒をかけ完成。