

## コーヒーとミルクの2色ゼリー

石田好伸の  
ランチパーティーレシピ



ホテルリマーニ 中島 建樹 料理長 監修

- 1 コーヒーを沸騰前まであたためて、ふやかしたゼラチン、砂糖、リキュールを加えて、バットなどに入れて冷まし固める。
- 2 牛乳を沸騰させてふやかしたゼラチン、砂糖を加えて、一度こしてからあら熱をとる。
- 3 ①のコーヒーゼリーを器にスプーンなどですくって入れ、②のミルクゼリーを上から注ぎ、冷蔵庫で固める。
- 4 上にトッピングのフルーツ（おまかせ）を飾り、生クリームを絞る。

### 材料(8人分)

〈コーヒーゼリー〉	
UCCゴールドスペシャル モカブレンド	500g
板ゼラチン	3枚
コーヒーリキュール	少々
砂糖	大さじ1杯
〈ミルクゼリー〉	
牛乳	500cc
板ゼラチン	2枚
砂糖	大さじ2.5杯

### レシピで使用している商品のご紹介



- UCC
- ゴールドスペシャル
  - ゴールドスペシャルリッチブレンド
- 各450g