

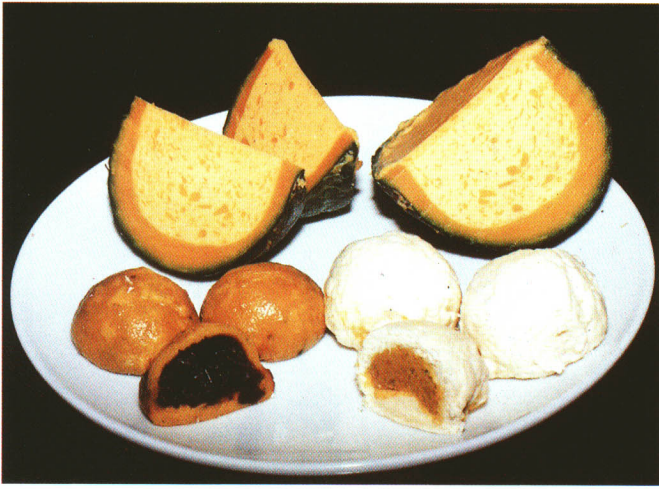
かぼちやババロア

■作り方

- ① かぼちやは皮を下にして蒸器で蒸す。
- ② 蒸したかぼちやをスプーンで中身を取り裏ごししておく。
- ③ 牛乳、砂糖、ゼラチンを混ぜ合せ、ゼラチンがとけるまで火にかける。
- ④ 生クリームを泡立てておく。
- ⑤ うらごしかぼちやと③、と卵黄を泡立て生クリームを混ぜ合せる。
- ⑥ かぼちやに流し入れる。

※ポイント

ババロアのかぼちやは皮をきずつけない。



材料

カボチャ……1/2個 (400g)
 卵黄………2ケ分
 牛乳………100cc
 砂糖………大さじ7杯
 粉ゼラチン……大さじ2杯
 生クリーム………100g

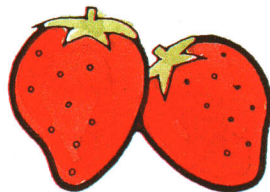
材料

いちご………350g
 砂糖………80g
 水………100cc
 レモン汁………少々
 粉ゼラチン………10g
 水………70g
 生クリーム………1/2カップ
 ホイップ用砂糖………10g

いちごゼリー

■作り方

- ① いちご、砂糖、レモン汁、水をミキサーにかける。
- ② ボールに水70ccを入れ、粉ゼラチンをふり入れ湿らせておく。
- ③ なべに①、と②、を入れゼラチンがとけたら火を止める。
- ④ 冷水で少し冷ましてから型に入れ、冷凍庫に入れる。
- ⑤ 生クリームと砂糖を合わせ、ホイップし、型から出したゼリーに飾りつける。



(資料提供者 泉崎村・小林美紀子さん)

(資料提供者 棚倉町 近内千由里さん)