

## ミドリーヌご推薦「杏仁豆腐」

材料 : (5人分ぐらい)

ゼラチン . . . . . 5 g

杏仁霜 (きょうにんそう) . . . . 大さじ 3

水 . . . . . 150 cc

グラニュー糖 . . . . . 大さじ 3

牛乳 . . . . . 300 cc

生クリーム . . . . . 100 cc

ライチ酒 (私は桂花陳酒使っています) . . . 大さじ 1

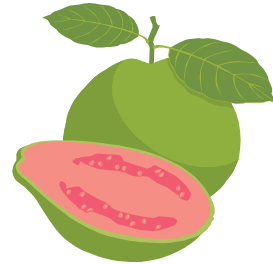
作り方 : ①ゼラチンは大さじ 2 (分量外) の水でふやかす。

②杏仁霜、水、グラニュー糖を鍋に入れ、グツグツと泡が出て粉っぽさがなくなるまで混ぜながら、火にかける (ここは重要です!)

③火からおろしてゼラチン、牛乳、生クリームを②に入れてよく混ぜる。

(ここで私は漉しますが、ゼラチンが溶けていれば大丈夫ですよ) 酒を入れて冷蔵庫で冷やす。

④好きなフルーツをのせて、さあ、出来上がり。



## パンナコッタ

材料 : 4人分 (ココットで6個できますよ)

粉ゼラチン . . . . . 5 g (水 50 cc でふやかす)

牛乳 . . . . . 300 cc

生クリーム . . . . . 200 cc (乳脂肪が高くないでもいいですが私は植物性は不使用)

砂糖 . . . . . 60 g

ラム酒 . . . . . 大さじ 1~2 (なければ入れなくても美味しいです)

作り方 : ①牛乳、生クリーム、砂糖、を鍋に入れ、煮沸しないようにして全て溶かす。

②溶けたら、火をとめ、ふやかしておいたゼラチンを入れ余熱で溶かし、ラム酒、を混ぜる。

③ボウルに氷水をはり、②の鍋をつけて混ぜながら粗熱をとる。型に流して冷蔵庫で冷やして出来上がり。(フルーツソースなどかければなお good!!)

