



“見た目も楽しい” ポンジュースババロア

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

オレンジ色とクリーム色の2層が特徴的なポンジュースのババロア。
ゼリーのようにつるんとした食感と、見た目のかawaiiさに心くすぐられます。



／ 作って *Eating!*
／ 食べてみました。／

鮮やかなオレンジ色とやわらかいクリーム色がプルルンとして、見た目もかわいく魅せられます。食べごたえもありますが、さっぱり爽やかな味わいなのでペロリと食べれちゃいます。

▶ 作り方

1. ゼラチンは適量のお湯(大さじ3程度)でふやかしておく。
2. 小さめの厚手の鍋にポンジュースを入れ、火にかける。沸騰する直前に火を止めてゼラチンを加え、よくかき混ぜる。
3. ボウルに牛乳・砂糖・卵・生クリームを入れて混ぜ合わせる。[2]を少しずつ加え、さらに混ぜ合わせる。
4. 型に入れて3～4時間室温で熱を冷まし、その後冷蔵庫で冷やす。
5. 型から外し、器に盛り、できあがり。

▶ 材料(カップ型10個分)

ゼラチン…………… 15g
ポンジュース…………… 500ml
牛乳…………… 200ml
砂糖…………… 80g
卵…………… 1個
生クリーム…………… 100ml

▶ 一口メモ

3～4時間室温で熱を冷ますと、クリーム色が上、オレンジ色が下に分離します。最初から冷蔵庫で冷やすと、2層に分離しない場合があるのでご注意ください。

