



“とろり甘酸っぱい” ポンカスタードソース

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ポンジュース風味の甘酸っぱいカスタードソース。トッピングソースとして果物に、生クリームと一緒にロールケーキにと、アイデア次第でアレンジいろいろ。



／ 作って *Eating!*
／ 食べてみました。／

ポンジュース入りなので、甘ったるくならないのが魅力のソース。今回は練乳の代わりに甘酸っぱいイチゴへかけてみました。イチゴのスイーツのように美味しかったので、かき氷にも合いそうです。

▶ 作り方

- ボウルに砂糖・コーンスターチを入れ、軽く混ぜ合わせる。その後、ポンジュース1/4程度を入れて混ぜ、さらに卵黄を加えて混ぜる。
- [1]に残りのポンジュースを少しずつ加え、その都度混ぜる。混ぜ合わせたら、こし器で濾しながら耐熱容器に入れる。
- ラップはせず、600Wのレンジで1分加熱させたら容器を取り出してよく混ぜる。次は30秒加熱させ、よく混ぜる。この作業を、ある程度とろみが出るまで繰り返す。
- とろみが出たら、バター・バニラビーンズ・オレンジリキュールを加え、よく混ぜる。バニラビーンズはさやから種をしごき出して、種のみを加える。
- [4]をバットに流し込み、粗熱が取れたら空気が入らないようにラップをして冷蔵庫で冷やす。
- 果物などを盛った器に[5]をかけて、できあがり。

▶ 材料(作りやすい分量)

- 砂糖 …………… 50g
- コーンスターチ …………… 15g
- ポンジュース …………… 200ml
- 卵黄 …………… 1個
- バター(無塩) …………… 5g
- バニラビーンズ …………… さや1/2本分
- オレンジリキュール …… 小さじ1

▶ 一口メモ

[4]で、少しゆるいくらいで火を止めた方が、ちょうど良いなめらかさのソースになります。

