



金美ニンジンのババロアゼリー



1. ニンジンをカットしてから茹でて、半分(約180g)をパイナップルジュースと一緒にミキサーにかける。



2. ゼラチン10gを水でふやかしておく。
3. 鍋に1を入れて沸騰しないように弱火にかけ、砂糖、レモン汁、ハチミツ、2を加えて溶かす。



4. 粗熱がとれたら、ザルでこしながらカップ約2cm注ぎ、冷蔵庫で固まるまで冷やす。



5. 1で残したニンジンと牛乳をミキサーにかける。
6. ゼラチン10gを水でふやかしておく。



7. 5を弱火にかけて、生クリーム、砂糖、卵黄、キュラソー、6を加えて溶けたら火を止める。
8. 粗熱がとれたら、4に粗めのザルでこしながら注ぎ、冷蔵庫で冷やす。

*ホイップクリームやミントなどをトッピングして、お楽しみください。



材料: カップ 10個分

金美ニンジン 2本 (正味約 360g)

ゼリー { 100%パイナップルジュース 500cc
砂糖 30g
レモン汁 大1、ハチミツ 大2
ゼラチン10g + 水100cc

ババロア { 牛乳 400cc
生クリーム 200cc
砂糖 40g
卵黄 1個
オレンジキュラソー 大1
ゼラチン10g + 水100cc