



ひなたトマトのチーズババロアゼリー



1. クリームチーズを滑らかになるまで練って、トマトジャム大3とヨーグルトを加えて混ぜ合わせる。



2. ゼラチン10gを水でふやかしておく。
3. 鍋に牛乳を入れて、沸騰しないように弱火にかけ、グラニュー糖とオレンジキュラソーを加えて混ぜたら、2も加えてよく溶かす。



4. ボールの下に氷水をあてて、ボールに生クリームを入れて、泡立て器でかき混ぜる。
5. 4に砂糖を少しずつ加えて、6分立てにする。
6. 1のボールに3をこしながら注いで混ぜ合わせる。



7. 6のボールに4を加えて、よく混ぜ合わせる。
8. 7をカップの約6分目まで注いで、冷蔵庫で冷やす。



9. ゼラチン10gを水でふやかしておく。
10. 鍋に水を入れて弱火にかけ、グラニュー糖とジャム大6を加えて混ぜ合わせたら9も加えてよく溶かす。



11. 10の粗熱がとれたら8のカップに約1cm注いで、冷蔵庫で固まるまで冷やす。

- 材料: カップ (200cc) 10個分
- ひなたトマトジャム 大3 (別レシピ)
 - ヨーグルト 大3
 - クリームチーズ 200g
 - 牛乳 200cc
 - グラニュー糖 35g
 - オレンジキュラソー 大1
 - 生クリーム 200cc
- ババロア
- 砂糖 30g
 - ゼラチン 10g + 水100cc
- ゼリー
- ひなたトマトジャム 大6 (別レシピ)
 - 水 400cc
 - グラニュー糖 30g
 - ゼラチン 10g + 水100cc