



# 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。

## 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

\* 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。