



# カトリーヌニンジンのババロアゼリー



## 材料: カップ 10個分

カトリーヌニンジン 2本 (正味約 360g)

- |      |                    |
|------|--------------------|
| ゼリー  | 100%オレンジジュース 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   |



1. ニンジンをカットしてから茹でて、半分(約180g)をオレンジ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。