

ババロア

デザート

材料 (作りやすい分量)

卵黄	2個分
砂糖	50g
粉ゼラチン	小さじ1.5
ぬるま湯	小さじ4.5
牛乳	140cc
生クリーム	140cc
リキュール	大さじ1/2
バニラエッセンス	少々



作り方

1. ボウルに粉ゼラチン、ぬるま湯を入れて5分くらいおいてふやかす。
生クリームはボウルに入れ、7分立てにしておく。
2. ボウルに卵黄をほぐし、砂糖を入れ白っぽくなるまで混ぜる。
3. 鍋で牛乳を沸騰直前まで温める。
4. 半量の牛乳を2にそそぎながらよく混ぜる。
これを残りの牛乳が入った鍋に戻し、混ぜながら80℃ぐらいまで温める。
5. 火からおろし、ふやかしたゼラチンを入れてよく混ぜてから、
裏ごしてなめらかにする。
6. リキュール、バニラエッセンス少々を加え、
ボウルの底を氷水に当てて泡立て器で混ぜながら
軽くとろみがつくまで冷ます。
7. 6を、泡立てた生クリームに加えて混ぜ合わせ、
ココットに流し込み冷蔵庫で冷やす。
(プリンカップの場合は、水でぬらした型に流し入れ、
固まったら型ごとぬるま湯につけ、お皿に取り出す)

✖️ ・リキュールは、オレンジキュラソやキュルシュなどお好みで！

所要時間 30分(冷やす時間を除く)
主な調理器具 鍋、ボウル