

杏仁豆腐

材料（5人分）

杏仁霜 大さじ2

水カップ 1/4

砂糖 大さじ2

牛乳 カップ1

生クリーム カップ1/4

粉寒天 3g

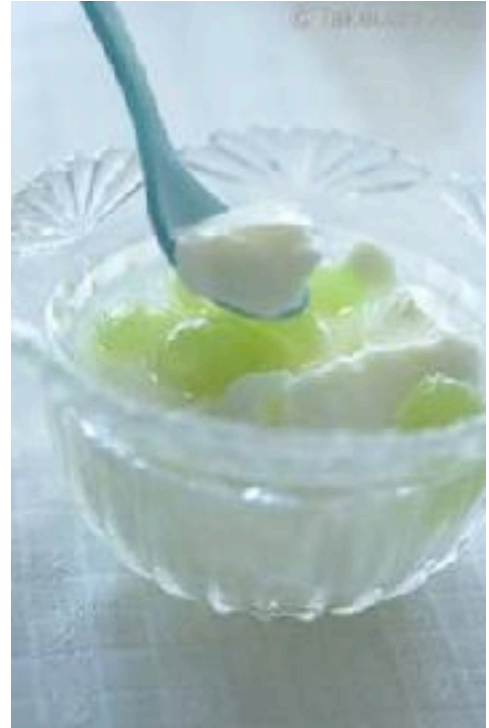
フルーツ 適量

（缶詰の場合はシロップも使用する）

[シロップの材料]

水 カップ1.5

砂糖 50g



作り方

- 1.鍋に水と粉寒天、杏仁霜を入れ、沸騰したら砂糖を溶かす
- 2.あたためた牛乳と生クリームを鍋に加えてさらに熱する
（80℃くらいになったら火からおろす）
- 3.器に入れ、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固める。
- 4.シロップを作る。小鍋に、水と砂糖を煮溶かす
- 5.固まった杏仁豆腐をすくって器に盛り、適当な大きさに切ったフルーツを散らし、シロップをかける

※本来は作る予定で準備を進めてきましたが、予算の都合で断念した幻のデザートです

マンゴープリン レシピ

材料 [プリン4個分]

- マンゴの果肉 300g
- レモン汁 小さじ1
- グラニュー糖 30g
- 牛乳 50cc
- 粉ゼラチン 小さじ1
- 80℃位のお湯 40cc
- 生クリーム 50cc
- ミント 適宜



●●● mango pudding

あらかじめ

- 果物は洗っておく。
- 粉ゼラチンに80℃位のお湯を入れ、ゼラチンをしっかり溶かしておく。

作り方

1. マンゴは皮をむき、マンゴの果肉（220g）とレモン汁をミキサーにかける。
（ミキサーがないときはフォークなどを使って果肉をつぶす）
2. 小鍋に牛乳とグラニュー糖を入れて火にかけ、沸騰直前に火を止めて、ふやかしたゼラチンを加えて完全に溶かす。
3. 生クリームを1のピューレ状のマンゴと同じ位のかたさに泡立てて、1と2を順に加えてよく混ぜる。
4. 器に3を流し入れる。仕上げ用のマンゴ（80g）があればそっとのせて、冷蔵庫で冷やし固める。
5. ミントをかざって出来上がり。

