

キャラメル ババロア

【1人分:193kcal】



材料(4人前)

粉ゼラチン …………… 6g
 水 …………… 大さじ2
 牛乳 …………… 200ml
 卵 …………… 1個
 砂糖 …………… 34g
 生クリーム …………… 40ml
 キャラメルソース …… 24g

トッピング(お好み)

生クリーム …………… 20ml
 砂糖 …………… 小さじ1
 バニラエッセンス… 少々
 苺 …………… 1個
 セルフィーユ …………… 1ヶ
 キャラメルソース …… 適量

作り方

- ①粉ゼラチンを水でふやかす。
- ②鍋に牛乳、ふやかしたゼラチンを入れて火にかけ、ゼラチンを溶かす。
- ③卵を卵白と卵黄に分ける。
- ④卵白でメレンゲを作る。途中で分量の1/4の砂糖を加える。
- ⑤生クリームを6分立てにする。
- ⑥卵黄、キャラメルクリーム、残りの砂糖、ゼラチン入りの牛乳、6分立ての生クリーム、メレンゲの順に加え混ぜ合わせる。
- ⑦器に入れて冷蔵庫で冷やし固める。

お好みで生クリームやフルーツ、セルフィーユ、キャラメルクリームなどをトッピングして完成。

～POINT～

- ・生クリームは6分立てにすることにより、分離せず仕上がりが、食感もなめらかになります。
- ・ほんのりキャラメルの味・香りを楽しめるババロアです。お好みでキャラメルソースの分量を増やしたり、トッピングに使用してください。