ババロアゼリー

材料

果汁100%オレンジジュース	1L
生クリーム	200cc
砂糖	200ｇ
ゼライス（ゼラチンパウダー）	35ｇ
卵	1個
水	大さじ10

作り方

① ゼライスに水を加えてふやかします。
② オレンジジュースを火にかけ、砂糖と①を加えて溶かします。このとき、煮立たせないように注意しましょう。
③ 卵を溶きほぐし、生クリームを入れよく混ぜます。
④ ③に②を加えよく混ぜます。混ぜ合わせたら型に流し入れ、よく冷やせば完成です。

コメント

ぷるぷるのババロアゼリー。
ぶどうジュースを使っても美味しく作ることが出来ます。
100%ジュースでなければ味の濃いゼリーは作れませんので要注意です！

＊湯沢地区　天童久美子さんからの紹介レシピ　　広報『こまち』2015年8月号より