ストロベリーババロア

【材料】

(4人分) (A) いちご 140g 砂糖 20g レモン果汁 6g ゼラチン 6g 水 30g 🙆 生クリーム 60g ® いちご 32g 砂糖 12g レモン果汁 5g ○ いちご (飾り用) 20g



【作り方】

- ① Aのいちごはフードカッターにかける
- ② ゼラチンは分量の水でふやかしておく
- ③ ②を湯せんし、ゼラチンが溶けたら砂糖、レモン汁を加え、①、Aの生クリームを混ぜ合わせ、型に入れ冷やし固める

12g 2.5g

- ④ Bのいちごもフードカッターにかけ 砂糖、レモン汁を加え、ソースを作る
- ⑤ Bの生クリームに砂糖を加え泡立てる
- ⑥ ④のソースに③のムースを置き、⑤の クリームを絞りその上に飾り用のいちご を飾り、出来上がり!