

# 野菜・くだもの チャレンジレシピ

## ~ MENU ~

### いちごのババロア



#### 主材料 (20×10×4cm角型1台分)

● いちご	…	250g
● 粉ゼラチン	…	大さじ2
● 砂糖	…	130g
● レモン汁	…	大さじ1
● 生クリーム	…	1/2カップ
● エバミルク	…	1/2カップ
● 水	…	1/2カップ

## 作り方

- 1 いちご4粒は輪切り、残りは裏ごしする。
- 2 ゼラチンは倍量の水でふやかし、水1/2カップと砂糖を煮溶かして入れ、裏ごしのいちごとレモン汁を加える。
- 3 生クリームとエバミルクはそれぞれ八分立てにする。
- 4 型をぬらして輪切りのいちごを貼り、[2]を氷水に浮かせて混ぜ、[3]を加えて流し入れ、冷やし固める。
- 5 生クリームをホイップして敷き、いちごと香草を飾る。

