



さつまいもレシピ

秋色おさつモンブラン

材料(2人分)

さつまいも(皮付き)・・・100g
卵黄・・・・・・・・・・・・1/2 個
砂糖・・・・・・・・・・・・大さじ 1(9g)
バター・・・・・・・・・・・・小さじ 1 強(5g)
生クリーム・・・・・・・・ 大さじ 1/2(7.5ml)
ラム酒・・・・・・・・・・・・ 数滴
シナモンパウダー・・・・少々
プレーンビスケット・・・・2 枚
すももジャム・・・・・・・・大さじ 2(42g)
(又は好みのジャム)
牛乳・・・・・・・・・・・・大さじ 2(30ml)
アガー・・・・・・・・・・・・付属スプーン 1 弱
バニラエッセンス・・・・数滴

作り方

<ミルクゼリー>

- ① 鍋に牛乳、砂糖、アガーを入れてよく混ぜてから火にかける。
- ② ①が軽く沸騰したら、火を止める。
- ③ 器の底にジャムを敷き、細かく砕いたビスケットをのせておく。
- ④ ②の粗熱が取れたら、③に注ぎ、冷蔵庫で冷やす。

<いものモンブラン>

- ⑤ さつまいもは洗って、1 cm位の厚さの輪切りにして茹でておく。
- ⑥ 茹であがったら、1 切れは飾り用に残し、他は皮をとり裏ごす。
- ⑦ ⑥に卵黄、砂糖、生クリーム、バター、ラム酒、シナモンを混ぜる。
- ⑧ モンブランの種ができたら、モンブラン用の口金で、④の上に絞り出す。