

苺ババロア

【 材 料 】

		(1人分)
①	いちご	35g
	砂糖	5g
	レモン果汁	1.5g
	ゼラチン	1.5g
	水	7g
②	生クリーム	15g
③	いちご	8g
	砂糖	3g
	レモン果汁	1.2g
④	いちご (飾り用)	5g
⑤	生クリーム	3g
	砂糖	0.6g



【 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
- 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！