

【応募者番号】 ak-014

【応募者氏名】 吉田 紀子

【県名】 秋田 【作品名】 「スイーツ白雪姫」

【作品についてのコメント】

- ・ 米粉と果物さえあれば誰でもいつでも気軽に作れて、出来上がりの形がいびつでも気にしない事を良しとするスイーツです。

【画像】



【材料及び分量(6人前)】

＜米粉ボール＞

- ・ 米粉…………… 60g
- ・ 水…………… 250ml
- ・ 生クリーム…………… 60ml
- ・ 砂糖…………… 80g
- ・ バニラエッセンス…………… 2～3滴

＜寒天液＞

- ・ 粉寒天…………… 6g
- ・ 水…………… 400ml
- ・ 砂糖…………… 80g
- ・ ラム酒…………… 小さじ2

＜ソース＞

- ・ 生クリーム…………… 大さじ6
- ・ 砂糖…………… 大さじ2強
- ・ バニラエッセンス…………… 1～2滴
- ・ ラム酒…………… 小さじ1

＜フルーツその他＞

- ・ イチゴ…………… 小6粒  
(大なら3個(60g))
- ・ 黄桃缶…………… 2個(100g)
- ・ アラザン…………… 少々
- ・ ミントの葉…………… 12枚

【作り方(調理時間)】

30分程度

- (1) イチゴ、黄桃缶は適当な大きさに細かく切る。
- (2) 湯呑茶わんに大きめのラップをしておく。
- (3) 小鍋に分量の水(250cc)を入れ、米粉、砂糖を入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- (4) 中火で米粉を練り、8分通り火が通ったら生クリームを加え、なべ底からはなれるくらいまで練り上げたら、バニラエッセンスを加え、そのまま冷ましておく。荒熱がとれたら1人3個位のアバウトなボール状にする。
- (5) 水400ccに粉寒天を入れる。中火にかけ、沸騰したら弱火で2分程煮つめ、砂糖を加えて煮溶かしたら火を止め、ラム酒を加える。荒熱をとっておく。
- (6) (2)の容器にフルーツ、米粉ボール、フルーツの順に入れ、(5)の寒天液を流し入れ、ラップを一方向にひねったら口を輪ゴムで縛り、冷水につけてそのまま冷し固める。
- (7) 生クリームに砂糖、ラム酒、バニラエッセンスを加え、流れる程度のソースを作る。
- (8) お皿にソースをしき、その上にラップをはずした寒天ボールをのせ、上にミントの葉を2枚飾る。スイーツにアラザン少々を散らす。