

食材2つだけ!

ラズベリー

×

生クリーム



調理時間

15分※

クリスマスカラーでおしゃれに仕上げる

ベリーのパンナコッタ

材料 (15cm エンゼル型1台分 ※デザートカップなら3個分程度)

冷凍ラズベリー …… 100g

生クリーム …… 200ml

ミント(あれば) …… 少々

○牛乳 …… 100ml

○砂糖 …… 40g

粉ゼラチン …… 6g

●レモン汁 …… 大さじ1

●砂糖 …… 50g

1 パンナコッタを作る

冷水大さじ1(分量外)の入った器にゼラチンをふり入れ、5分おいてふやかす。鍋に○を入れて弱火にかけ沸騰直前に火を止めたら、ゼラチンを加え、かき混ぜて溶かす。生クリームを加えて混ぜ、水で濡らした容器に流し入れ、冷蔵庫で2時間冷やして固める。

2 ラズベリーソースを作る

大きめの耐熱ボウルにラズベリーと●を入れ、ラップをせずに600Wの電子レンジで7分加熱する。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

3 仕上げ

1を皿にあけ、2をかけてミントを飾る。

※ 冷やし固める時間を含まない



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索