

いちごの淡雪羹



材 料 (4人分)

A 錦玉羹

粉寒天	1 g
水	100 g
グラニュー糖	30 g
イチゴ	3~4粒

B 淡雪羹

粉寒天	1.5 g
水	100 g
グラニュー糖	60 g
水あめ	10 g
レモン汁	15 g
カルピス	10 g

作 り 方

A を作る

- ① 粉寒天を水に入れ膨潤させ、火にかける。
- ② ①にグラニュー糖を加え、煮詰めて火を止める。(弱火で30秒くらい)
- ③ トヨ型に②を少量入れ、半分に切ったイチゴを並べ、残りの液をイチゴにかぶるくらい流す。

POINT：液が多すぎるとイチゴが動いてしまうので、少なめにする

B を作る

- ④ 粉寒天を水に入れ膨潤させ、火にかける。
- ⑤ ④にグラニュー糖を加え、再び沸騰したら水あめを加える。
- ⑥ 卵白を溶きほぐし⑤を少しずつ入れ、熱が取れるまで泡立てる。
- ⑦ ⑥にレモン汁、カルピスを加え混ぜる。半止まりになった③の上に静かに流し冷ます。



☆半止まり・・・手で触って完全に固まっていない状態