

ouchi cafe...  
 **Lemon Busse**  
 お茶

Menu: レモンの香りのさわやかな sweets

**レモンカスタードクリーム**

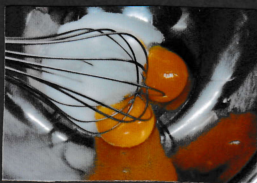
(本材料) 作りやすい量

- ・牛乳... 200ml
- ・薄力粉... 10g
- ・グラニュー糖... 45g
- ・コーンスターチ... 5g
- ・卵黄... 2個
- ・生クリーム... 50ml
- ・バニラビーンズ... 1/2本
- ↑(グラニュー糖... 5g)

\* 薄力粉とコーンスターチはふるっておく



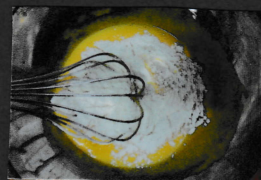
① 鍋に牛乳とバニラのさやと中のビーンズを加えて沸騰したらフタをひらき香りをつける。



② 別のボールに卵黄、グラニュー糖を入れまぜ合わせる。



③ ②に①を加えさやを取り除いて全体をまぜ合わせ1度こしでこす。



④ 沸騰したら④を加え粉気がなくなるまで混ぜたら再び鍋にもどす。



⑤ 弱火でこげつかないよう混ぜながら火にかけていく。固ってから10分程混ぜて水分蒸発にしっかりと通す。ツヤが出たらOK。



⑥ ⑤をバットにうつしラップで表面を密着させ冷ます。



⑦ 別のボールで生クリームにグラニュー糖を加え角がおじぎする程度を固さにまぜ合わせる。



⑧ ⑥のカスタードクリームに生クリームを少しづつ加えてはその都度しっかりと混ぜ最後にレモン汁を加え完成。ブッセにのせる時は絞リ袋に入れて使うときれいに盛れます。

