



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

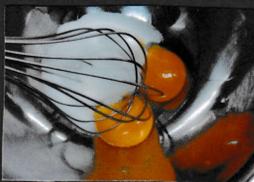
(本材料) 作りやすい量

- ・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
- ・(生クリームにグラニュー糖... 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はずし香りをつける。



② 別のボールに卵黄、グラニュー糖を入れ混ぜ合わせる。



③ ②を①に加えさやを取り除いて全体を混ぜ合わせる。1度こきでこす。



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めに混ぜ合わせる。



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。

