

MENU



ほうじ茶を  
つけた  
スイーツ



sakae's ouchi cafe

Recipe

# ほうじ茶の ブランマンジェ



## 材料 (90mlプリンカップ4個分)

- ・水分ゼラチン ... 5g } 3. やかしておく
- ・水 ... 大さじ2
- ・ほうじ茶葉 ... 10g
- ・牛乳 ... 250g
- ・生クリーム ... 100ml
- ・きび砂糖 ... 30g



① 小鍋にほうじ茶葉と牛乳を入りに火にかける  
はじめ中火でぐくつてきたら弱火にし5分程煮だし2~3分火を消してからおろしておく



② をこして茶葉を取り除く。



③ ② を再び小鍋に戻し、3. やかしたゼラチン、きび砂糖を溶かす。弱火にかき混ぜて角が立つたら火から下ろし、もう一度こす。



sakae's ouchi cafe



④ 別のボウルで生クリームを泡立て角がおじきしてすくなくふるいの5~6部立てにしておく。



⑤ ③ の液はトロシがついてきたら冷水から取り出し④の生クリームを合わせ手早く混ぜ合わせる。(この時はホイッパーで混ぜ合わせる)



⑥ 全体がまざればゴムベラにもろかえきめを整えて器に盛り冷蔵庫で冷やし固めて完成。



sakae's ouchi cafe

(お好みでトッピングにゆであずきものせてもあいます)