



# ひなたトマトのチーズババロアゼリー



1. クリームチーズを滑らかになるまで練って、トマトジャム大3とヨーグルトを加えて混ぜ合わせる。



2. ゼラチン10gを水でふやかしておく。  
3. 鍋に牛乳を入れて、沸騰しないように弱火にかけ、グラニュー糖とオレンジキュラソーを加えて混ぜたら、2も加えてよく溶かす。



4. ボールの下に氷水をあてて、ボールに生クリームを入れて、泡立て器でかき混ぜる。  
5. 4に砂糖を少しずつ加えて、6分立てにする。  
6. 1のボールに3をこしながら注いで混ぜ合わせる。



7. 6のボールに5を加えて、よく混ぜ合わせる。  
8. 7をカップの約6分目まで注いで、冷蔵庫で冷やす。



9. ゼラチン10gを水でふやかしておく。  
10. 鍋に水を入れて弱火にかけ、グラニュー糖とジャム大6を加えて混ぜ合わせたら9も加えてよく溶かす。



11. 10の粗熱がとれたら8のカップに約1cm注いで、冷蔵庫で固まるまで冷やす。

材料: カップ (200cc) 10個分

- |      |                     |
|------|---------------------|
|      | ひなたトマトジャム 大3 (別レシピ) |
|      | ヨーグルト 大3            |
|      | クリームチーズ 200g        |
|      | 牛乳 200cc            |
| ババロア | グラニュー糖 35g          |
|      | オレンジキュラソー 大1        |
|      | 生クリーム 200cc         |
|      | 砂糖 30g              |
|      | ゼラチン 10g + 水100cc   |
| ゼリー  | ひなたトマトジャム 大6 (別レシピ) |
|      | 水 400cc             |
|      | グラニュー糖 30g          |
|      | ゼラチン 10g + 水100cc   |

\*ひなたジャム、生クリーム、バジルの葉をトッピングしました。