



カトリーヌニンジンのババロアゼリー



材料: カップ 10個分

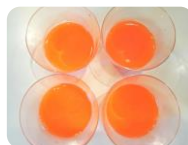
- | | |
|------|-------------------------|
| | カトリーヌニンジン 2本 (正味約 360g) |
| ゼリー | 100%オレンジジュース 500cc |
| | 砂糖 30g |
| | レモン汁 大1、ハチミツ 大2 |
| | ゼラチン10g + 水100cc |
| ババロア | 牛乳 400cc |
| | 生クリーム 200cc |
| | 砂糖 40g |
| | 卵黄 1個 |
| | オレンジキュラソー 大1 |
| | ゼラチン10g + 水100cc |



1. ニンジンをカットしてから茹でて、半分(約180g)をオレンジジュースと一緒にミキサーにかける。



2. ゼラチン10gを水でふやかしておく。
3. 鍋に1を入れて沸騰しないように弱火にかけ、砂糖、レモン汁、ハチミツ、2を加えて溶かす。



4. 粗熱がとれたら、ザルでこしながらカップ約2cm注ぎ、冷蔵庫で固まるまで冷やす。



5. 1で残したニンジンと牛乳をミキサーにかける。
6. ゼラチン10gを水でふやかしておく。



7. 5を弱火にかけて、生クリーム、砂糖、卵黄、キュラソー、6を加えて溶けたら火を止める。
8. 粗熱がとれたら、4に粗めのザルでこしながら注ぎ、冷蔵庫で冷やす。

*ホイップクリームやミントなどをトッピングして、お楽しみください。