

ゆずきちマシュマロ

～長門ゆずきち料理～

(約4人分)



■材料

粉砂糖 20g
コーンスターチ 20g ボールに入れ良く混ぜておく

ゆずきちのしぼり汁 800cc を約 160cc に煮詰める (間口の広い鍋で)

卵白 120g
板ゼラチン 50g・・・一枚ずつ冷水に取りふやかしておく
グラニュー糖 200g
水あめ 100g

■作り方

- ① ゆずきちのしぼり汁を煮詰めたものの荒熱が取れたらふやかしたゼラチンを入れ溶かし、全体にまったりするまで時々かき混ぜながら全体を冷水で冷やす
- ② 卵白にグラニュー糖を4回に分け入れながら逆さにしても落ちないくらいにしっかり泡立てる
- ③ 水飴も加え、粘度の出た①も加えて全体を良く合わせる
- ④ バットに粉砂糖とコーンスターチを敷き入れ、③を流し込み冷蔵庫でかため、好きな大きさに切って頂く