

グラッパのデザート

～スイーツ/ブドウ～

(約5人分)



材料

ホワイトチョコレート	200g
グラッパ	30g
生クリーム	100g

作り方

- ① ホワイトチョコレートを2cm角くらいに切って湯煎にかけ溶かす
- ② 湯煎にかけたままグラッパを入れ、とろっとするまで泡立てた生クリームを加える
※このまま凍らせるとセミフレッドにもなります。

中に入れる具 (各少量)

- A オープンでセミドライにしたブドウ (丸と半割)・・・100度のオープンで2時間
- B ラズベリーまたはストロベリー、ブルーベリー
- C バナナ
- D キウイ
- E ミントの葉