

栗のババロア

～スイーツ／栗～

(約8個分)



■材料

栗のペースト	1カップ・・・出来上がったものから1カップ取ります
板ゼラチン	8枚
卵黄	4個
砂糖	1/2カップ
ミルク	1カップ
バニラ	小さじ1
チョコレート	大さじ1 (約15g)
生クリーム	1カップ
ラム酒	大さじ2

飾り用

シヤンテリークリーム	適宜
削りチョコレート	適宜

■作り方

- ① ゼラチンを冷水にふやかす。
- ② ミルクは小鍋で温め、蓋をしておく
- ③ 卵黄をボールに入れ、砂糖を加え、温めたミルクを入れ良く混ぜる
- ④ 小鍋に移し、中火から下火にかけて良く混ぜながらトロミがつくまで煮る
- ⑤ 火からおろし、ゼラチンを加え、チョコレートを細かくして入れ、溶けたら栗のペーストを加えて良く混ぜる
- ⑥ 冷水で冷やししながら上下を静かに返し、トロミが出るまで冷やす。
- ⑦ 生クリームにラム酒を加え8分立てにする
- ⑧ ⑥と生クリームが同じ濃度になったら混ぜる
- ⑨ 型に入れて良く冷やす
- ⑩ シヤンテリークリームと削ったチョコレートで飾る