



柚子のババロア

材料（ババロア型 小5個分）

粉ゼラチン	10g
白ワイン	60cc
のむ柚子酢	200cc
ラム酒	大さじ1
生クリーム	200cc

作り方

1. 粉ゼラチンを白ワインに入れてふやかす。
2. 1のゼラチンを湯煎にかけて液状にする。
3. 生クリームを八分たてにする。
4. ボウルにのむ柚子酢とラム酒を入れ、2のゼラチンを入れよく混ぜる。
5. 4に3の生クリームを入れ、泡だて器で素早く混ぜ合わせる。
6. 5の生地を水でぬらした型に流し入れ、冷蔵庫で約2時間冷やし固める。

使用したセンナリの商品

