

『ミニトマトのフルーツポンチ』



【材料】2人分

ミカン缶詰 ……1缶(実8粒)
 ミカンシロップ ……100cc
 ミニトマト(湯むき) ……8個
 ブドウ ……8個
 キウイ(皮をむいてカット) ……1個
 グラニュー糖 ……25g
 粉ゼラチン ……4g
 熱湯 ……100cc
 塩 ……1つまみ
 ミント ……適量
 ポッカレモン ……小さじ1/2

【作り方】

- ① ゼラチンに水を小さじ1入れもどす。
- ② ミカンのシロップをこす。
- ③ ボウルにゼラチンとグラニュー糖を入れ、熱湯を加え溶かす。
- ④ ミカンのシロップとレモンを加え、氷水で冷やす。
- ⑤ トマトとミカンを入れて、冷蔵庫でとろみが出るまで固める。
- ⑥ 固まったら生のフルーツを入れ混ぜ、器に盛りミントを飾る。

『じゃがいものセミフレッド』



【作り方】

- ① じゃがいもにフォークで穴を開けて、レンジでやわらかくする。
- ② 袋に入れ、手でつぶす。
- ③ クリームチーズを常温でやわらかくする。(レンジでも可)
- ④ 生クリームを五分立てにしておく。
- ⑤ 卵白でメレンゲをつくる途中、塩を入れしっかり立てる。
- ⑥ ボウルにクリームチーズ、卵黄、グラニュー糖を加えよく混ぜる。
- ⑦ じゃがいも、生クリームを混ぜ、メレンゲを合わせ、型に入れ冷凍する。
- ⑧ 型から外してカットし、ホイップクリームとポテトチップスを飾る。

【材料】1台分

じゃがいも ……100g
 クリームチーズ ……100g
 卵 ……2個
 生クリーム ……100g
 グラニュー糖 ……75g
 塩 ……1つまみ
 生クリーム(つけあわせ用)
 ポテトチップス