

チーズとベリーの淡い甘さにとろける。

羊乳チーズ“ブロッチュ”とベリーのデザート



● 材料(4人分)

ブロッチュ	240g
生クリーム	160g
イチゴ	8粒
ブルーベリー	1/2パック
ラズベリー	1パック
レモン汁	小さじ3
三温糖 (さんおんとう)	大さじ2
クレーム ド フランボワーズ (ラズベリーのリキュール)	大さじ1
スペアミント	適量

● 作り方



- 1 生クリームを柔らかめの6分立てにする。

point

生クリームを泡立てるとき、氷を入れたボールの上に生クリームを入れたボールを置き、かき混ぜましょう。
柔らかめにホイップしておいたほうが、後でブロッチュが硬いとき、生クリームの柔らかさで硬さをほぐせます。



- 2 ブロッチュに【1】を加え、混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やしておく



- 3 イチゴはヘタを取り、半割りにする。
イチゴの半量とブルーベリーに三温糖とレモン汁、リキュールをからめ火にかける。

- 4 【3】のイチゴが柔らかくなったら、残りのイチゴとラズベリーを加え、さっと混ぜ合わせる。

point

甘みをつける場合、三温糖をおすすめします。
普通の砂糖より甘みが柔らかいので上品な味に仕上がります。



- 5 器に【2】を盛り、【4】をかけて、スペアミントを飾る。冷めないうちにいただく。

