



調理時間 30分

材料 グラス 6 個分

練り白ごま	大さじ 2
牛乳	200cc
グラニュー糖	40g
粉ゼラチン	10g
水	100cc
生クリーム	100cc
ゆであずき (甘みあり)	適量

作り方

1. ゼラチンは分量の水に入れてふやかしておきます。
鍋に練り白ごまを入れ少しずつ牛乳を加えていきます。
2. 上記 1.を弱火にかけてグラニュー糖を加えて溶かし
火を止めてからゼラチンを加えます。
3. 生クリームを八分立てに泡立てます。
上記 2.は氷水に鍋のおしりをつけて、トロミが出るまで
ゆっくりと混ぜます。



4. 生クリームと、ごまの生地を合わせてグラスに入れて冷しかためます。



5. グラマンジェを冷蔵庫で冷やしかたまったら ゆであずきを飾ります。

アドバイス

- ◎ ブラマンジェはフランス語で「白い食べ物」という意味が有ります。
やさしい ごまの味が美味しいです。
甘みのある練りごまを使う時はグラニュー糖を少し減らしてください。