

タピオカココナッツミルクゼリー、プチパイ仕立て

材料（4個分）

タピオカ（小粒）15g、ココナッツミルク100cc、牛乳100cc、水70cc、グラニュー糖35g、粉ゼラチン3g、冷凍パイ生地4枚、キーウィ1個、マンゴー1/4個、パイナップル少々、スペアミント適量



作り方

- 1 器を作る。ココット型を裏返しにし、底面と底から2cmくらいの側面にバター（分量外）をこすりつける。パイ生地をかぶせて包み、底から1.5cmくらいで切り取る。オーブンで焼く（200で10分）。熱いうちにココット型を外して上向きにし、あら熱を取って冷蔵庫で冷やしておく。
- 2 タピオカは、たっぷりめのお湯で少し固めにゆでておく。
- 3 水100ccから30ccを取り分け、粉ゼラチンをふやかしておく。フルーツは食べやすい大きさに切る。
- 4 鍋に残った水を入れ、火にかけて沸騰したら2のゼラチンを入れ、完全に溶かす。グラニュー糖を入れて煮溶かす。さらにココナッツミルク、牛乳を入れ、かき混ぜながら温め、沸騰寸前で火から下ろしてあら熱を取る。タピオカを加えて、氷水で鍋底を冷やし、かき混ぜながら固まって来るのを待つ。
- 5 パイの器に、冷えて少し粘度がついてきた4を上からかける。フルーツを盛りつけ、冷蔵庫で冷やす。平皿に盛りつけ、スペアミントを天盛りにする。

料理のポイント

- 1 パイの器は、冷蔵庫で完全に冷やして固めます。器が固まる前にココナッツミルクを入れると、パイに水分が入って崩れることがあります。
- 2 冷蔵庫から出して提供するときには、しっかりと固まらない状態で。液体と固体の間くらいのほうがおいしい。