

## パンナコッタ、フランボワーズソース

材料（４～５人分）

生クリーム３００cc、グラニュー糖８０g、  
粉ゼラチン８g、バニラエッセンス適量、  
シェリー酒(またはブランデー)大さじ１、  
イチゴ１２個、粉糖適量、スペアミント適量

<フランボワーズソース>

冷凍フランボワーズ(ラズベリー)１００g、  
グラニュー糖２５g、イチゴのリキュール小さじ１



作り方

- １ 水大さじ２を入れた小ボウルに、ゼラチンを振り入れてふやかす。
- ２ 鍋に生クリームとグラニュー糖を入れ、沸騰させて完全に煮溶かす。火からおろして、これに１のゼラチンを加えて余熱で溶かす。こし器でこしてボウルにとる。
- ３ 大きなボウルに氷水を入れ、２のボウルを当てて、かき混ぜながら冷ましてバニラエッセンス（２～３滴）とシェリー酒を入れて混ぜる。冷蔵庫で固まるまで冷やす。
- ４ フランボワーズソースを作る。フランボワーズとグラニュー糖を鍋に入れて火にかけ、煮溶かす。これをミキサーにかけて、こし器でこし、あら熱を取ってイチゴのリキュールを混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
- ５ 平皿にスプーンで取ったパンナコッタを載せ、上からフランボワーズソースをかける。縦半分に切ったイチゴを載せ、上から粉糖を振る。スペアミントを飾る。

料理のポイント

フランボワーズソースを煮溶かすとき、固いようだと水を加えて調節します。

ひとくちメモ

イタリア料理の定番デザート。フランボワーズとイチゴで豪華な一皿に。