

プチパイ星の舟



材料（４個分）

冷凍パイ生地２枚、バナナ２本

<カスタードソース>

卵黄２個分、牛乳２５０ｃｃ、グラニュー糖５０g、バニラエッセンス少々

<トッピング>

チョコレートソース、ミックスカラスプレー、サザンスター各適量

作り方

- 1 器を作る。楕円（だえん）形の耐熱容器を逆さにして、表面にバターをこすりつけ、半分に切った解凍済みのパイ生地を上からかぶせる。はみ出た部分を切り取り、オーブンで焼く（２００℃で１０分）。熱いうちに耐熱容器から外す。



- 2 カスタードソースを作る。ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れ、泡だて器で白っぽくなるまでかき混ぜる。温めた牛乳を少しずつ加えながらかき混ぜる。鍋に移して、かき混ぜながら弱火で３０分ほど煮てから、こし器でこす。バニラエッセンスを２滴ほど入れ、氷水で冷やしながらかき混ぜてあら熱を取る。冷蔵庫で１時間ほど寝かせる。
- 3 1の底に2を流し込み、輪切りにしたバナナをのせる。上からチョコレートソースをかけ、ミックスカラスプレーとサザンスターを散らす。

料理のポイント

カスタードソースは、ごく弱火で絶えずかき混ぜながら、好みの硬さになるまで時間をかけて作る。