

「^{れんにゅう}練乳のブランマンジェ」

材料

コンデンスミルク … 75g	キウイ … 1/4個 ^こ
^{ぎゅうにゅう} 牛乳 … 200 cc	オレンジ … 1/4個 ^こ
バニラビーンズ … 1/4本 ^{ほん}	パイン … 1切 ^{きれ}
^{いた} 板ゼラチン … 6 g	ルビー … 1/4個 ^こ
^{こな} (^{ぼあい} 粉ゼラチンの場合は 5 g)	ガムシロ … ^{てきりょう} 適量
^{みず} 水 … 25 cc	ミント … 5個 ^こ
^{なま} 生クリーム … 150 cc	

- ① ^{いた}板ゼラチンは^{こおりみず}氷水で^{もど}戻しておく。
- ② コンデンスミルク、^{ぎゅうにゅう}牛乳、バニラビーンズを^{なべ}鍋に入れ^ひ火にかける。
- ③ ^わ沸く直前に^{ちよくせん}火を止め、^ひゼラチンを^と溶かし入れる。
- ④ ③を^こボウルに^い漉しながら^{こおりみず}入れ、^こ氷水にあてる。
- ⑤ ^{なま}生クリームを^た7分立てにホイップする。
- ⑥ ④が^{かた}固まってきたら、⑤を^{かい}3回に分けて^わあ^{かた}合わせ型に^{なが}流し込^こむ。
- ⑦ フルーツを^きダイスに切りそろえ、ガムシロでマリネする（漬ける）。
- ⑧ ^{かた}固まったブランマンジェに⑦を^の乗せ、^{かざ}ミントを飾る。