



かんたんレシピで気軽に作ろう!

「～バレンタインのかわいいお菓子～」

2001年2月放映分レシピ

ガトー・オ・バナヌ

材 料(4人分)

[生地]
 卵黄… 3個
 グラニュー糖… 70g
 製菓用チョコレート… 70g
 バター… 60g
 生クリーム… 30cc
 ラム酒… 20cc
 卵白… 3個
 グラニュー糖… 50g
 薄力粉… 30g
 ココア… 40g
 バナナ…(中)2本
 粉砂糖…少々

作 り 方

まず生地を作る。
 チョコレートとバターを湯煎にかけ、溶かす。
 大ボールに卵黄とグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーで白くなるまで泡立てる。
 に と生クリーム・ラム酒を加える
 そこにメレンゲと薄力粉・ココアを交互に入れ、混ぜる。
 バナナをスライスして、型に生地とバナナを流し、焼く。
 オープンから出す。
 粉砂糖を茶こしでふるい、飾り付け。

いちごのゼリー

材 料(4人分)

[ゼリー]
 粉ゼラチン… 10g
 水… 50cc
 砂糖… 40g
 水… 220cc
 白ワイン… 100cc
 レモン汁… 小2
 いちご… 1パック
 加糖練乳…少々

作 り 方

水が入ったボウルに粉ゼラチンを入れる。
 鍋に水と砂糖を入れ、火にかける。
 ゼラチンを鍋に入れ、混ぜる。
 鍋を火から下ろし、ボウルに移して冷ます。
 冷ます間にイチゴを切りましょう。
 ボウルにレモン汁と白ワインを入れる。
 ドーナツ型にゼリー液を少し入れて冷蔵庫へ。
 切ったいちごを散らし、ゼリー液を注いで冷やす。これを2回繰り返します。
 湯をはったボールに型をひたす。
 水で濡らした皿にゼリーを出す。
 切り分けて、ミントの葉を飾りましょう。

アーモンドショコラ

材 料(4人分)

アーモンド… 250g
 砂糖… 100g
 バター… 10g
 製菓用のビタースイート
 チョコレート… 200g
 ココアパウダー… 60g
 水… 35cc
 バット用のサラダ油…少々

作 り 方

水、砂糖を鍋に入れ中火にかける。
 スプーンですくって糸を引いたら火を止める。
 アーモンドを加え、木べらで混ぜる。
 カaramel状になったら、1cm角に切ったバターを入れ、からめる。
 熱い内にバットにアーモンドをあけて冷ます。
 チョコレートを湯煎にかけ、木べらで混ぜて溶かす。
 チョコレートを湯からはずし、少し冷ます。
 アーモンドを大ボールに移し、溶かしチョコレートの1/3をからめ、10分おきます。
 ～10分後～
 チョコレートを2回に分けて加え、混ぜて10分おく。
 ボールにココアパウダーを加え、まんべんなくまぶし、皿に移す。