

バニラアイス



材料 (5人分)	
牛乳	300g
生クリーム	200g
転化糖(水あめ)※あれば	小さじ 1
卵黄	3 個
砂糖	85g
バニラビーンズ	1/6 本
※なければバニラエッセンス	数滴

作り方

- 1 ボウルに卵黄を溶きほぐし、砂糖を数回に分けて加え、白っぽくなるまで泡立てる。
- 2 牛乳は鍋に入れ沸騰直前まで温める。
- 3 1のボウルに2を少しづつ加え混ぜる。
- 4 鍋に戻し、弱火にかけてゴムベラで絶えずかき混ぜながら、とろみがつくまで火にかける。
- 5 火を止め、あれば転化糖(水あめ)を加える。
冷めたら6分立てにした生クリームを加え冷凍庫に入れる。
フードプロセッサーの場合…冷めたら製氷皿に入れ凍らせる。
- 6 時々出しては、かき混ぜ空気を入れる。
フードプロセッサーの場合…凍った5をフードプロセッサーの中に入れ、滑らかになるまで攪拌する。
滑らかになったら、攪拌しながら、たらたらと少量ずつ生クリームを加える。
容器に入れ、冷凍庫で落ち着かせる。

Memo

転化糖を使うと滑らかな口ざわりになります。
水あめも転化糖と同じ作用があるので、代用できます。