

## 抹茶ババロア



@march

## 材料(コcott型 10 個分)

・卵黄	2 個分
・砂糖	70g
・抹茶(お湯大さじ 3 で溶く)	大さじ 1 と 1/2
・牛乳	200cc
・ゼラチン(35gの水に振り入れておく)	7g
・生クリーム	200cc
白玉	20 個分
・白玉粉	40g
・上新粉	20g
・砂糖	6g
・牛乳	45cc
トッピング	
・ゆであずき	適宜
・生クリーム	適宜

## 作り方

- 卵黄に砂糖を加え、ホイッパーで白っぽくなるまで混ぜ、溶いた抹茶を加える。
- 沸騰直前まで温めた牛乳を 1 に加えよく混ぜたら鍋に戻し、弱火でゴムベラで混ぜながらとろみがつくまで火を通す。
- ふやかしたゼラチンを加え完全に溶かす。こし器を通してボウルに入れる。
- ボウルに冷水に当て混ぜながらとろみをつける。
- 生クリームは 7 分立て(4 と同じぐらいのとろみ)に泡立てる。
- 生クリームを 4 に加え混ぜたら、型に流し冷蔵庫で冷やし固める。
- 白玉を作る。  
白玉粉に上新粉、砂糖を加え、牛乳を加えながら耳たぶぐらいの柔らかさに練る。  
20 等分して丸めて沸騰した湯で 2~3 分茹で冷水に取る。
- 固まったババロアの上にゆであずき、白玉をトッピングして生クリーム少量をかける。

memo