

かぼちゃのパフェ



【材料】(6~8人分)

かぼちゃ	300 g
生クリーム	1/2 カップ
バニラエッセンス	少々
サラダ油	少々
A	卵黄 2 個分
	砂糖 1/3 カップ
	牛乳 1 カップ
B	水 1/2 カップ
	粉ゼラチン 大さじ 2
C	生クリーム 1/2 カップ
	砂糖 大さじ 2

【作り方】

- ①かぼちゃは皮と種を除き、適当な大きさに切って茹で、裏ごしする。(この時点で 1 カップの量になる。)
- ②A を鍋に入れて卵黄が固まらないよう弱火にかけて混ぜる。合わせてふやかした B とバニラエッセンスを加えて煮溶かす。
- ③②をボウルに移す。生クリームは泡立てておく。
- ④③のボウルを氷水で冷やし、固まりかけたら泡立てた生クリームを混ぜ、サラダ油を薄く塗った型に流して冷やし固める。
- ⑤④が固まったら皿に盛り、泡立てた C を飾る。