

フルーツグラタン

材料4人分

みかん	1個	牛乳	200g
マスカット	6個	卵黄	2個
柿	1/4個	砂糖	50g
バナナ	1/2個	コーンスターチ	10g
イチジク	1個	薄力粉	10g
りんご	1/4個	生クリーム	100g 1/2
グラニュー糖	5g	キル酒	小さじ



【作り方】

1. フルーツを適当な大きさに切ってグラニュー糖と合わせる。(りんご、いちじくなど最後に乗せるフルーツは混ぜない。)
2. ボウルに卵黄と砂糖を入れて、軽く混ぜたら、ふるいにかけてコーンスターチ、薄力粉をいれて混ぜる。
3. 温めた牛乳を2に加えて混ぜ、鍋に漉しながら移す。ゴムベラで混ぜながら火にかける。
少し固まってきたら、泡だて器に持ち替えて、とろみがつくまで混ぜる。
4. つやがでてきたら、ボウルに移し、空気が入らないように、表面にラップをして氷水で冷やす。
別のボウルで生クリームを6分立てに泡立てる。
カスタードを一度ほぐしてから、生クリームと合わせる。キル酒をいれる。
5. グラニュー糖と合わせたフルーツを、カスタードと合わせてグラタン皿にいれる。
飾り切りしたフルーツを並べてロースターにいれて、表面に軽く焼き色が付いたら、できあがり。



ポイント

薄力粉、コーンスターチは一緒に合わせては必ずふるいにかける

