

きょうのカリフォルニアプルーンレシピ

カリフォルニアプルーンのババロア、アマレッティ・ウエハース添え



材料 10 個分

カリフォルニアプルーン	150g	アイシンググラス	12g
ラム酒	30ml	ビターココアパウダー	適量
ホイップクリーム	500ml	卵白	1 個
牛乳	200ml	小麦粉	140g
コーンスターチ	小さじ 1	アマレッティ	80g
全卵	1 個	バター	70g
卵黄	1 個	黒砂糖	40g
砂糖	100g		

メレンゲ菓子であるアマレッティの上に
プルーンの風味が香るババロアを乗せた、
イタリアン風デザートレシピ。

ふんわりなめらかクリーミーな味わいと
サクサクの食感が織り混ざる、
甘いもの好きは必食の一品です。

アフタヌーンティーの茶菓子としてもおすすめです。

作り方はコチラ

