

カリフォルニアプルーンのフィロ生地包み 地中海風スイーツ



材料 デザート 4 皿分 (下準備時間 : 30-40 分 / 調理時間 : 30 分)

フィロ生地包み

フィロ生地	20g (3 粒)	ギリシャヨーグルト	40g
溶かしバター	12g	ホイップクリーム	40g
粉砂糖	8g	ハチミツ	12g
プルーンの赤ワインコンポート	1 レシピ (下記参照)	アーモンドクリーム	80g (下記参照)

プルーンの赤ワインコンポート

カリフォルニアプルーン	1kg	シナモンスティック	2 本
赤ワイン	1l	クローブ	7g
水	250ml	八角	7g
砂糖	200g		

アーモンドクリーム

アーモンドパウダー	20g	砂糖	20g
バター	20g	牛乳	少々
溶き卵	20g		

下ごしらえに手間が少しかかるかもしれませんが、
作り方はとてもシンプルで簡単。

出来上がりの味もエギゾチックな高級感あふれ、
日本に在ることを忘れてしまう、美味しさです。

おやつにもちょうどいい一口サイズで、
テーブルを華やかにする見た目も楽しい、
ホームパーティーにもおすすめの一品です。

デザート

作り方はコチラ

