

旬のフルーツババロア



材料：エンゼル型 15 cm 1 台分

カリフォルニアプルーン	3 粒	卵黄	3 個
砂糖	110g	牛乳	250ml
ゼラチン（粉）	7g	水	100ml
生クリーム	150ml	メロン	100g
甘夏	1/2 個	ミント	少々

なめらかでミルクィなババロアに、初夏のフルーツとカリフォルニアプルーンを飾りました。カラメルソースのほろ苦さが重なることで、大人向けの仕上がりにも。暑さを感じはじめる、今の季節に食べたいデザートです。

プ活 はじめよう。

このレシピの詳しい調理方法やプルーンを使った他のレシピはこちら

