

# いちごババロア



## 材料 4人分

・いちご	1パック
(飾り用に4個とる)	
・生クリーム	200ml
・グラニュー糖	60g
・粉ゼラチン	5g
・水	大さじ2

## ※飾り用

・生クリーム	適量
・ミント	

## 作り方

- ① いちごは、ヘタを取り水で洗う
- ② 粉ゼラチンと水を火にかけて、ゼラチンを溶かす
- ③ いちご・生クリーム・グラニュー糖をミキサーにかける
- ④ ③に溶かしたゼラチンを合わせ、容器に流し入れ冷蔵庫で固める
- ⑤ 飾り用の生クリームを泡立て、ババロアの上へ乗せる
- ⑥ ⑤にいちご・ミントをのせ仕上げる