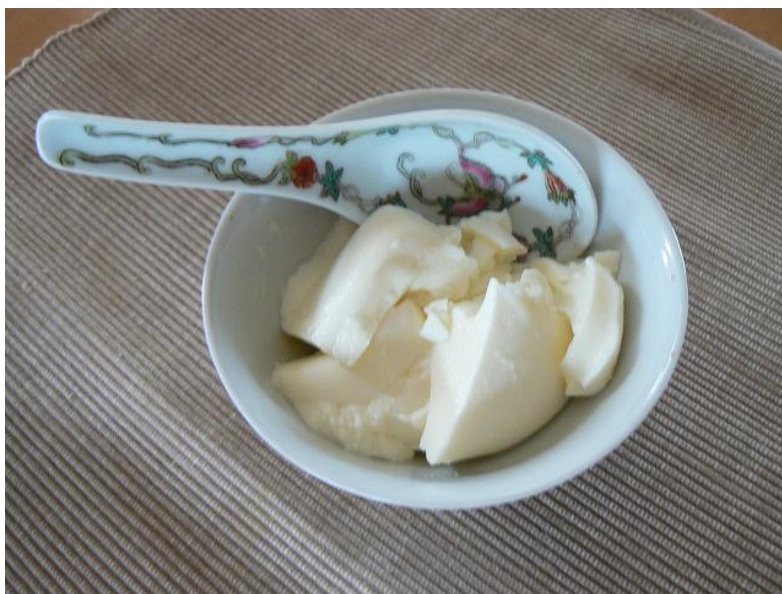


きままに一品 スィーツ3

杏仁豆腐(あんにと豆腐)



今回は、杏仁豆腐をつくります。杏仁霜(きょうにんそう)と言う、アズの種の粉が手に入れば簡単につくれます。



材料	杏仁霜	大2強
	牛乳	400cc
	生クリーム	160cc
	砂糖	60g
	粉ゼラチン	10g
	水	大3

杏仁霜=英語表記では、almond powder となっていますが、アズの種を粉にしたものです。お菓子に使うアーモンドパウダーでも作ってみました、少し香りが違います。

小さなボウルに、大さじ3の水と粉ゼラチンを入れ、10分ほどおいてふやかします。

鍋に牛乳、杏仁霜、砂糖、ふやかしたゼラチンを入れて火にかけます。

ヘラで混ぜながら、ゼラチンを溶かします。この時、絶対に沸騰させないように注意してください。ゼラチンが溶けたら火を止めて、荒熱がとれるまで冷まします。(沸騰する前に、ゼラチンは溶けます)

ボウルに茶漉しなどを使って流し入れます。生クリームを加え、よく混ぜ合せます。ボウルの底を氷水にあてて、ヘラで混ぜながら完全に荒熱を取ります。

器に入れて冷蔵庫で4~5時間冷やし固めます。私は、ボウルのまま冷蔵庫で冷やしました。

出来上がったら、スプーンで取り分けます。このままでも美味しいのですが、牛乳を加えたり、果物をトッピングしても美味しく食べられます。写真は、ぜんざいと牛乳を加えたものです。

