



ホマージュ・シトロン

おやつ製作・撮影 多田千香子
(アトリエおやつ新報主宰)



◆材料（180 ミリリットのガラスの器、 3 個分）

- ・卵…2 個
- ・砂糖…60g
- ・レモン汁…大さじ 3
- ・粉ゼラチン…小さじ 1（3g）
- ・マスカルポーネチーズ（または泡立てた生クリーム）
…100g

＜作り方＞

- ①器に水大さじ 1（分量外）を入れ、粉ゼラチンをふり入れてふやかしておく。
- ②卵は黄身と白身に分ける。黄身を入れたボウルに砂糖の半分を加える。泡立て器でなじませる。レモン汁を注いでさらに混ぜる。
- ③②を湯せんにかける。泡立て器で混ぜ続け、白っぽくトロリとしたら（80℃ぐらい）湯せんから外す。
- ④水を張ったボウルを底に当てて少し冷ましてから（60℃ぐらい）、ふやかしたゼラチンを混ぜて溶かす。
- ⑤ゆるいメレンゲを作る。別のボウルで卵白を泡立てる。ふわふわになれば残りの砂糖を加える。おじぎするぐらいでOK。
- ⑥メレンゲを④に加える。マスカルポーネチーズも加える。ゴムべらでムラなく混ぜる。
- ⑦ガラスの器に入れ 2 時間ほど冷蔵庫で冷やし固める。仕上げに削ったレモン皮やレモンピールを飾っても。

＜メモ＞

- ボウルのまま冷やし固めて、グラスにすくっても。

1 個分 220kcal 塩分 0.3g