

旬をおいしく バローのクッキング情報誌

バロースタイル

クッキングパートナー

4
2011

ご自由にお持ちください

無料



特集

Rakuluma-Bentou

新生活応援!

野菜たっぷり

らくま弁当



おうちでカフェメニュー

いちごのトライフルグラス

おいしい歳時記

えびとアボカドのサラダちらし寿司

旬の料理

春キャベツ・あさり



valer[®]グループ

ひるカフェ

スイーツ

うきうきとうれしいときも、くたくたにくたびれているときも、ほっと一息つけるのはやっぱりわが家。かんたんに手早く作れるカフェ風レシピで、シアワセおうちカフェ開店です。



料理研究家
久米 幸絵

広告代理店にデザイナーとして勤務後、フランスに留学して料理を学ぶ。帰国後は焼き菓子ブランド「ル・シャンティエ」を主宰し、湘南の自宅にてお菓子をネット販売しつつ、料理&お菓子教室を開く。



いちごのトライフルグラス

お砂糖でマリネしたいちごから出るおいしいシロップをカステラになじませて、しっとりさせるのがコツ。



材料 2人分

- ・いちご …… 1/2パック
- ・砂糖 …… 大さじ2
- ・レモン汁 …… 大さじ1/2
- ・生クリーム …… 1/2カップ
- ・カステラ …… 2切れ
- ・ミントの葉 …… 適宜

作り方

1. いちごは洗って、飾り用として2個取り分け、残りを6等分のくし形に切り、砂糖大さじ1と1/2レモン汁をかけてスプーンなどでよくかき混ぜる。冷蔵庫で30分以上冷やしておく。
2. 生クリームに砂糖大さじ1/2を加えて、7分立てにホイップする。カステラは茶色い部分を取り除き、黄色い部分だけを半分の厚さにしてから8等分のサイコロ型に切り分ける。
3. 1の冷蔵庫で冷やしておいたいちごを果肉とシロップに分けて、シロップをカステラにまんべんなくかけ、表面にしみ込ませる。
4. グラスにシロップつきのカステラ、いちご、ホイップクリームの順に重ねて、仕上げにいちごとミントの葉を飾って完成。

いちごから
おいしいシロップが
出ます。

さらに

いちごとレモン汁、お砂糖を混ぜ合わせるときにグランマルニエ、ポルト酒、梅酒などのリキュールを大さじ1杯ほど加えると、風味がよくなります。

切り落としたカステラの茶色い部分は、バニラアイスクリームと混ぜ合わせるとキャラメル風味のアイスになりますよ。