

甘露煮栗のグラスモンブラン



おすすめワイン

カンティ・モスカート・ダスティ

CANTI Moscato D'asti

イタリア 750ml

美しい黄色の色合いが楽しめ、黄色や白の果実(桃、アプリコット、そして花)の甘く上品なアロマ。口の中で非常にフルーティでわずかに発泡性があり、ほんのりとした甘みを感じます。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料 (150ccカップ 約4個分)

栗甘露煮(トッピング用) …… 2個(1/2カットで使用)
スポンジケーキ(市販) …… 1/2枚(直径12cm)
粉糖 …… 少々

〈モンブランクリーム〉

栗甘露煮 …… 8個
甘露煮シロップ …… 小さじ1弱
生クリーム …… 60cc
ラム酒★ …… 小さじ1弱

〈栗入り生クリーム〉

栗甘露煮 …… 1個
甘露煮シロップ …… 小さじ1弱
生クリーム …… 60cc

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①〈モンブランクリーム〉の栗は、裏ごしてシロップと混ぜ合わせる。
- ②生クリームを8分立てにして①と合わせ、ラム酒を加えて、モンブラン用の口金をつけた絞り袋に入れ、冷蔵庫で冷やす。
- ③〈栗入り生クリーム〉の栗は小さく切る。
- ④生クリームにシロップを加えて8分立てにし、③を加えて絞り袋に入れて冷蔵庫で冷やす。
- ⑤スポンジケーキは、容器の大きさに合わせて、1つの容器に対して2枚カットする。
- ⑥容器に、冷やしておいた④の栗入り生クリームと、スポンジを交互に2回重ね、その上に②のモンブランクリームを絞る。
- ⑦さらに、栗入り生クリーム、1/2カットした栗のをせ、お好みで粉糖をかける。