



【材料】(6~8人分)

かぼちゃ	300 g
生クリーム	1/2 カップ
バニラエッセンス	少々
サラダ油	少々
A { 卵黄	2 個分
砂糖	1/3 カップ
牛乳	1 カップ
B { 水	1/2 カップ
粉ゼラチン	大さじ 2
C { 生クリーム	1/2 カップ
砂糖	大さじ 2

【作り方】

- ①かぼちゃは皮と種を除き、適当な大きさに切って茹で、裏ごしする。(この時点で1カップの量になる。)
- ②Aを鍋に入れて卵黄が固まらないよう弱火にかけて混ぜる。合わせてふやかしたBとバニラエッセンスを加えて煮溶かす。
- ③②をボウルに移す。生クリームは泡立てしておく。
- ④③のボウルを氷水で冷やし、固まりかけたら泡立てた生クリームを混ぜ、サラダ油を薄く塗った型に流して冷やし固める。
- ⑤④が固まったら皿に盛り、泡立てたCを飾る。