

## 献立名 大山岸田牧場の牛乳で作ったブラマンジェ



### 材料と分量

材 料	分 量(4 人分)
牛乳	200cc
砂糖	30g
生クリーム	30cc
板ゼラチン	5g
バニラエッセンス	1~2滴
アーモンドエッセンス	1~2滴
季節のフルーツ	
ホイップクリーム	

### アピールポイント

上のにせるフルーツで季節感を出す。

### 作り方

1. 鍋に牛乳を入れて沸かし、その中へ砂糖とふやかしたゼラチンを入れ溶かす。
2. 【1】を冷やし、生クリームを加え、バニラエッセンス、アーモンドエッセンスを垂らす。それを器に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
3. 固まったら、ホイップを絞り、季節のフルーツを飾り仕上げる。

### 調理ポイント

牛乳ではなく豆乳でもよい。