＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- 梨（ピューレにしたもの）：2個分
- ゼラチン：5g
- レモン汁：大さじ1
- 砂糖：50g
- 生クリーム：100ml
- ミント：適量

作り方

1. 梨をピューレ状にし、レモン汁と砂糖を加える。
2. ゼラチンを水でふやかし、溶かして梨のピューレに混ぜる。
3. 生クリームを泡立てて梨のピューレに混ぜ合わせる。
4. エスプーマガンで充填し、冷蔵庫で冷やす。
5. サーブする際は、ミントをトッピングして完成。