\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：6人分

- 卵白：4個分
- 砂糖：200g
- バニラエッセンス：数滴
- 生クリーム：200ml
- ストロベリー：1カップ
- ラズベリー：1カップ
- ブルーベリー：1カップ
- ミント：少々

作り方

1. 卵白を泡立て、徐々に砂糖を加えてツヤが出るまで撹拌する。
2. バニラエッセンスを加え、丸く成形してオーブンで低温でゆっくり焼く。
3. 生クリームを泡立て、冷えたメレンゲの上に塗る。
4. ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーをトッピングし、ミントで飾る。