\ 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：4人分

- クリーム：500ml
- 卵黄：4個
- 砂糖：100g
- バニラビーンズ：1本
- 青い食用色素：少々
- エディブルグリッター：飾り用

作り方

1. クリームとバニラビーンズを鍋に入れ、沸騰直前まで温めます。
2. 別のボウルで卵黄と砂糖を混ぜ、温めたクリームを少しずつ加えてなじませます。
3. 青い食用色素を加え、混ぜ合わせた後、オーブン用の耐熱皿に流し入れます。
4. 100度のオーブンで水風呂に置き、1時間焼きます。
5. 冷ましてから、上に砂糖を均一に敷き詰め、トーチで焦がしてキャラメル化させます。
6. 最後にエディブルグリッターを振りかけて、オーロラの輝きを

表現します。