\ 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

- パンナコッタ
- 生クリーム：200ml
- 砂糖：50g
- 桜の葉のリキュール：大さじ2
- 粉ゼラチン：10g
- 桜ジェリー：
- 水：200ml
- 桜の花びらの塩漬け：20個
- 砂糖：50g
- 粉ゼラチン：5g

作り方

1. パンナコッタを作る。生クリームと砂糖を鍋に入れて火にかけ、沸騰直前で火を止める。粉ゼラチンを加えて混ぜ、溶かす。桜の葉のリキュールを加えて混ぜ、冷ましておく。
2. グラスに1を流し入れ、冷蔵庫で1時間以上冷やす。
3. 桜ジェリーを作る。水と桜の花びらの塩漬け、砂糖を鍋に入れて火にかけ、砂糖が溶けたら火を止める。粉ゼラチンを加えて混ぜ、溶かす。
4. 冷やして固まったパンナコッタの上に3を流し入れ、再度冷蔵庫で1時間以上冷やす。固まったら完成。