

4位 ✨ 茶香るメレンゲ焼

～4人分で煎茶(または抹茶)を10g使用します♪～



- ✿ 粉茶をたくさん使うことで、苦味もありながら、生クリームで和らぐので、大人の味を感じられるスイーツに仕上がります。
- ✿ 粉茶を混ぜたメレンゲと、茶シロップの、種類の違うグリーンを楽しめます。

【材料(4人分)】

[メレンゲ]

- ・ 卵白1個分(40g)
- ・ レモン汁小さじ1/2
- ・ グラニュー糖50g
- ・ 粉茶(煎茶大さじ1または抹茶小さじ1/2)
- ・ コーンスターチ小さじ1

[クリーム]

- ★ 生クリーム100ml
- ★ グラニュー糖10g

[茶シロップ]

- ☆ 粉茶(煎茶大さじ1,または抹茶小さじ1)
- ☆ 砂糖(上白糖)50g

[トッピング]

- ・ 缶詰みかん8粒
- ・ 生茶葉4枚

【作り方】

- ①ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーでツノが立つまで混ぜる。
- ②グラニュー糖を2回に分けて入れ、混ぜたらレモン汁を入れさらに混ぜる。
- ③コーンスターチと粉茶をふるいながら、ゴムべらで②に混ぜ合わせ、メレンゲをつくる。
- ④天板にクッキングシートを敷き、4等分にしたメレンゲを山型に落とす。
- ⑤140℃に温めたオーブンで25分焼く
- ⑥生クリームとグラニュー糖を入れてよく混ぜ、かために仕上げる。(クリーム)
- ⑦熱湯50mlで砂糖を溶かし、粉茶を入れて、ダマがなくなるまで混ぜる(茶シロップ)
- ⑧メレンゲ(⑤)と茶シロップ(⑦)が冷めたら器に盛り、クリーム(⑥)、みかん葉を飾る。

