

vol.19 モザイク洋風練りきり

《材料》 パウンド型 1本分

長いも・・・・・・・・・・500g	ココアパウダー・・・・・・・・適量
クリームチーズ・・・・・・・・100g	{ 粉寒天・・・・・・・・・・2g 水・・・・・・・・・・50ml
牛乳・・・・・・・・・・30ml	
砂糖・・・・・・・・・・60g	

*お好みでレモン汁を加えてもよいでしょう。

《準備》

- (1) クリームチーズはボウルに入れ、室温に戻しておきます。
- (2) ココアパウダーは茶こしでふるって、器に入れます。
- (3) パウンド型に、ラップを敷き詰めておきます。

《作り方》

- ① 長いもは皮をむき、ラップで包んで電子レンジで加熱し、熱いうちに裏ごします。
*スピードカッター(フードプロセッサー)ですりおろしてもよいでしょう。
- ② 準備(1)のクリームチーズに牛乳、砂糖を加え、ゴムベラでよく練り合わせます。
- ③ ①に②を加え、ゴムベラでしっかり練り混ぜます。
- ④ ③を団子状に丸め、ココアパウダー(準備2)をまぶします。
- ⑤ 濃い目の寒天液を作ります。鍋に粉寒天、水を入れて中火にかけます。沸騰すれば弱火にして2分ほど煮ます。寒天が溶ければOK!
- ⑥ ④を箸などで取り、⑤にくぐらせます。型にぴっちり敷き詰め、表面にラップをかけ、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑦ ⑥を型から取り出し、糸を使って切っていきます。くずれやすいので注意しましょう。

練り切りとは？

白あんに 求肥(ぎゅうひ：蒸した白玉粉や餅米の粉に、砂糖や水飴を加えて練ったもの)や、ツクネイモを混ぜて練った生菓子のこと。食紅やクチナシなど食用色素で、季節に合わせた色や形のものが作られます。

～ How To アレンジ ～

今回はココアパウダーをまぶしていますが、きな粉をまぶすと、和風テイストに仕上がります。

