

セミフレッド

【材料】

卵白・・・30g

グラニュー糖・・・30g

生クリーム・・・100g

レーズン・・・50g

ラム酒・・・50g

レーズンはラム酒につけておく。

その他お好みのドライフルーツでも。

お子さんようにチョコチップも美味しいですよ。

【作り方】

- ① 生クリームが入ったボウルを氷水に当て8分立てにし、冷蔵庫で冷やしておく。
- ② 分量のグラニュー糖から5gくらいを卵白に入れ、ハンドミキサーできめが細くなるまで泡立てる。
- ③ シロップをつくる。フライパンや小鍋に残りのグラニュー糖、水大さじ1を入れ中火にかけて加熱する。温度が上がり、大きな泡がぼこぼこになったら（温度計があれば119°Cまで加熱してください。）②にシロップを細く流し入れながらハンドミキサーでしっかり泡立てる。熱が取れたら①を2回に分けて加え切り混ぜる。均一になったらラムレーズンを加えさらに切り混ぜ、ラップを敷いたパウンド型に入れて冷凍庫で冷やす。
- ④ この分量で、いつもパンに使っているパウンド型の半分くらいです。